Handbuch

für

Delikatessen-Handlungen.

Nürnberg.
Verlag von Bruno Hennings.

Preis 1 Mk. 80 Pfg.

Handbuch
für
Delikatessenhandlungen.

Eine Anleitung zur Herstellung der verschiedenen

Saucen
Mayonnaisen
Salate
Pasteten kalt und warm
Galantinen
Fleischkäse
Farcen
Marinaden
Sulzen
Hachis
Fleisch-Pies
Fleischkuchen
Würste
Fleischkonserven

sowie das

Räuchern, Braten und Konservieren aller Arten Fische, Geflügel und Wild.

Anleitung zur Aufbewahrung von Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Gemüsen u. s. w.

Herstellung von Essenzen, Essigen, Extrakten, Pulvern, Senfen, Säften, Spirituosen, Syrups.

Schüsselgarnituren

von

Karl Baader.

Nürnberg.
Verlag von Bruno Hennings.

1898

Der Handel mit Delikatessen ist in stetem Emporsteigen, eine Ueberproduktion mit dieser Ware ist kaum zu befürchten; denn wer liebt nicht eine gute Konserve, einen schmackhaften Fisch, eine recht appetitlich zubereitete Marinade, und hierzu die Anleitung zu geben, ist die Hauptaufgabe unseres Buches. Vollkommen ist nichts in der Welt, auch diese Anfangsarbeit nicht, aber durch fleißiges Sammeln wird nach und nach doch etwas zusammengebracht, und schließlich wird auch dieses Werk noch seinen Meister loben. Ich habe mein Augenmerk hauptsächlich auf hübsche Garnierungen gewendet, denn es giebt nichts hübscheres als ein recht appetitlich hergestelltes Schaufenster eines Delikatessengeschäftes.

Der Verfasser.

Saucen und Marinaden.

Austern-Sauce. 10 bis 20 Austern werden mit Weißwein einigemale überkocht, dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel aus dem Sud, damit gar nichts von den Muscheln zurück bleibt, und läßt sie auf einem Tuch abtropfen. Die Bärte werden entfernt und die Austern in ein kleines Kasserol gelegt, dann klärt man den Sud. $^3/_{10}$ Liter Rahmmus läßt man bis auf $^2/_3$ einkochen und mischt nach und nach $^1/_{10}$ Liter Geflügelbrühe darunter; wenn die Sauce beinahe genügend eingekocht ist, kommt ein Teil der Austernsauce hinein, doch muß man dabei Acht geben, daß man nicht zuviel davon verwendet wegen des Salzgehaltes, der in den Austern ist. Die Sauce wird durchs Siebtuch geseiht und ins Marienbad gestellt. Ehe man sie verwendet, rührt man noch einige Löffel guten ungekochten Rahm und Butter hinein. Die Austern kommen auf eine Platte, und die Sauce wird über dieselben gegossen.

Braune Champignon-Sauce. Ein kleiner Teller voll Champignons wird gewaschen, unten abgeschnitten und feinblätterig geschnitten. Sodann läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, giebt die Champignons nebst einer kleinen Zwiebel hinein und dünstet dieselben auf Kohlenfeuer. Sodann staubt man einen Eßlöffel voll Mehl darüber, welches man ein wenig braun werden läßt, gießt gute Fleischbrühe nach und nach dazu, wie auch das nötige Salz, etwas geriebene Muskatnuß und etwas zusammengebundene grüne Petersilie. Man läßt dann die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, schäumt sie rein ab, preßt den Saft einer halben Citrone dazu, salzt sie gehörig und stellt sie bis zum Gebrauche warm.

Weiße Champignon-Sauce. Man schneide die geeigneten Champignons in Stückchen, thue sie mit einem Stückchen Butter in ein Kasserol, streue einen Eßlöffel Mehl darüber, füge kleingeschnittene Petersilie, Muskatnuß und Salz hinzu und lasse sie so eine Weile dämpfen, gieße die nötige Bouillon daran und lasse sie noch etwas kochen.

Pikante Citronen-Sauce. Diese vortreffliche Sauce bereitet man, indem man 100 Gramm Butter kochend werden läßt, einen Eßlöffel voll Mehl darin hellgelb schwitzt und dies mit $1/2$ Liter kräftiger Coulis oder Fischbrühe (falls die Sauce zu Fischen bestimmt ist) auffüllt, die feinabgeschälte Schale und den Saft einer Citrone oder anstatt des letzteren die in Scheiben zerschnittenen und von den Kernen befreite Frucht, sowie einige Stücke Muskatblüte eine Weile damit kochen läßt, worauf man die Sauce mit 3 Eidottern abzieht und durchgießt.

Holländische Eier-Sauce zu Fluß- und Seefischen. 100 Gramm gute Butter, 1 Eßlöffel voll Mehl und 4 Eidotter werden in einem Kasserol zusammen verrührt, dann eine Messerspitze Pfeffer, ebensoviel Salz, 1 Blatt Macis, 2 Eßlöffel voll Essig und 4 Löffel Wasser hinzugethan und rührt alles über dem Feuer bis fast zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer, verrührt noch ungefähr 50 Gramm frische Butter darin und giebt sie zu gekochten Fluß- und Seefischen.

Kalte Fisch-Saucen. 5 bis 6 gewaschene und ausgegrätete Sardellen werden fein gehackt und mit einem Glase Portwein verrührt; hierauf stößt man 4 geschälte Chalotten im Mörser und kocht sie mit 3 Gewürznelken und 2 Blättern Macis nebst 6 Pfefferkörnern eine halbe Stunde lang in einem Liter Wallnuß-Ketchup, vermischt dies nach dem Erkalten mit dem Sardellenwein, fügt noch $1/4$ Liter Portwein hinzu und füllt die Sauce in kleine Flaschen, um sie zu kaltem Fisch zu servieren. Andere Art: Zu einem Liter vom besten Weinessig thut man 30 Gramm Cayennepfeffer, 2 Chalotten, 1 Stückchen Knoblauch, einen Eßlöffel Wallnuß-Ketchup und einen Eßlöffel Soya und schüttet alles in eine sehr große Flasche, die man während 2 Wochen täglich ein paar Mal tüchtig umschüttelt, worauf man die Sauce durchseiht und in kleine Flaschen füllt, die man wohl verkorkt und versiegelt. Dritte Art: eine Flasche Portwein, $1/2$ Flasche Sherry, $1/4$ Liter Wallnuß-Ketchup, ebensoviel Champignon-Ketchup, der Saft von 4 bitteren Pomeranzen, 200 Gramm Chalotten, 200 Gramm

Meerrettig, 50 Gramm Senf und 10 Gramm Cayennepfeffer werden vermischt, zwei bis drei Wochen täglich gut geschüttelt, dann durchgeseiht und in kleinen Flaschen aufbewahrt.

Kräuter-Sauce. 5 bis 6 hartgekochte Eidotter werden durch ein Sieb gestrichen, mit einem Eßlöffel Senf, 6 Löffeln feinem Oel, etwas Salz, weißem Pfeffer und 2 Löffeln Weinessig eine halbe Stunde lang verrührt, wobei man je einen Kaffeelöffel voll feingehackten Kerbel, Petersilie, Estragon, Wasserkresse und Pimpernellen beimischt und zuletzt den Saft einer halben Citrone hinzufügt. Andere Art: 3 hartgekochte Eidotter werden mit 2 bis 3 Löffeln Oel, gehackten Borretschblättern, Estragon, Schnittlauch und Pimpinelle, 4 Löffeln saurem Rahm, 2 Löffeln Essig und einer Prise Salz zu einer dicklichen Sauce verrührt. — Je 1 Löffel feingehackte Petersilie, Chalotten, Schnittlauch, Estragon, Pimpernelle, Borretsch und Bohnenkraut werden mit einem Eßlöffel Senf, 4 hartgekochten Eidottern, 4 Eßlöffeln Oel, einem Löffel Zucker, 3 Löffeln Essig und dem nötigen Salz eine halbe Stunde lang gerührt. — Die Kräuter-Saucen giebt man zu kaltem Geflügel, Wild, Braten, zu mariniertem Fisch, Fleisch und Fischen in Gelee, auch kalten Pasteten.

Liebesapfel-Sauce zum Aufbewahren. 2 Dutzend reife Liebesäpfel werden in einem Steintopf über Nacht in einen beinahe ausgekühlten Ofen gestellt und darin gebacken, bis sie völlig weich sind, ohne zerplatzt zu sein. Dann reibt man sie durch ein feines Sieb, wiegt den Fruchtbrei, nimmt zu jedem $^1/_2$ Kilo desselben 10 Gramm gehackte Chalotten, 20 Gramm weißen Pfeffer, 20 Gramm Salz, ein wenig Cayennepfeffer und $^1/_4$ Liter starken Weinessig, kocht alles, bis es so dick wie fetter Rahm wird, läßt es auskühlen, füllt es in trockene, weithalsige Flaschen, verkorkt dieselben sehr fest und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf, um beim Gebrauch einige Löffel davon mit starker Fleischbrühe oder brauner Coulis einmal aufzukochen.

Liebesapfel-Sauce zum Aufbewahren, andere Art. Koche und läutere 1 Kilo Zucker zu einem dicklichen Syrup, thue 5 Zwiebeln hinein und lasse sie eine Weile darin sieden, bis sie hellgelb werden, füge hierauf 3 Dutzend schöne reife, entzweigeschnittene und von den Samenkörnern befreite Liebesäpfel, einen knappen Eßlöffel Salz, einen Theelöffel Pfeffer, einige Gewürznelken und etwas Muskatnuß hinzu, koche alles über lebhaftem Feuer unter öfterem Umrühren zu Brei, streiche denselben durch

ein Haarsieb, siede ihn noch etwas dicker ein, fülle ihn in Töpfe oder Büchsen und bedecke ihn nach dem Erkalten mit einem in Olivenöl getauchten Papier.

Dill-Sauce. In 50 Gramm Butter werden 2 Eßlöffel voll Mehl hellgelb geschwitzt und mit 2 Eßlöffeln voll Rahm und ebensoviel Weinessig verrührt, worauf man ein knappes halbes Liter kräftige Fleischbrühe damit zu einer dicklichen Sauce verkocht, zu der man schließlich 2 Eßlöffel voll feingehacktem Dill hinzufügt. Die Sauce, welche zu Rindfleisch, frischer Zunge oder Fisch vortrefflich ist, darf nicht wieder zum Kochen kommen.

Grüne Rémouladen-Sauce. Eine Handvoll Kerbel, etwas Schnittlauch, Pimpernelle und Estragon werden eine Minute lang in siedendem Wasser blanchiert, in einem Tuch trocken ausgedrückt und sehr fein gehackt oder im Mörser gestoßen, dann mit einem reichlichen Eßlöffel Senf, etwas Salz, weißem Pfeffer, dem Dotter eines rohen Eies und ganz allmählich hinzugefügten 3 Eßlöffeln Olivenöl, einigen gehackten Kapern und 2 Eßlöffeln Essig verrührt, worauf man die Sauce noch mit einigen Tropfen Spinatsaft schön grün färbt.

Indische Rémouladen-Sauce. Stoße die Dotter von 3 hartgekochten Eiern im Mörser oder Reibstein, vermische sie mit ein wenig Salz, einem Eßlöffel Senf und einem großen Theelöffel voll Currypulver, füge tropfenweise 3 Löffel Olivenöl und zuletzt 2 Löffel Estragonessig bei und verrühre alles zu einer dicklichen Sauce. — Andere Art: Man verrühre 4 hartgekochte Eidotter mit 4 Eßlöffeln Provenceröl, einer Messerspitze Cayennepfeffer, etwas Salz, einem Theelöffel voll aufgelöstem Curcuma, einigen Eßlöffeln Estragonessig, einem Eßlöffel Kräutersenf und einer Prise Zucker, streiche die Sauce dann durch ein Haarsieb und stelle sie auf Eis.

Rémouladen-Sauce à la Provençale. 5 bis 6 Zwiebeln, etwas Petersilie und Kapern oder Pfeffergürkchen werden zusammen gehackt, auf jeden knappen Theelöffel von diesem Gemisch 1 rohes Eidotter darunter gemengt, das Ganze mit einer Zehe Knoblauch und einer ausgegräteten Sardelle im Mörser gestoßen, während des Stoßens mit einigen tropfenweise hinzugegossenen Löffeln Olivenöl untermengt und zuletzt mit dem Saft einer Citrone verrührt.

Trüffel-Sauce. Lasse 1 Stück Butter gelb werden und röste 2 Eßlöffel voll feines Mehl lichtbraun, dieses wird dann

in guter kalter Fleischbrühe abgerührt, gieße etwas Rindfleischjus und Rotwein hinzu und rühre die Sauce, bis sie kocht, in welche man sodann eine kleine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Nelke, einige Pfefferkörner giebt und langsam aufkochen läßt. Hat man frische Trüffeln, so werden diese rein gebürstet, gewaschen, fein abgeschält und das Abgeschälte in der Sauce mit ausgekocht, wie auch einige Champignons in Scheiben geschnitten. Die Trüffeln werden in schöne Stückchen geschnitten, mit einem Gläschen Madeirawein und etwas Glace zugedeckt, gedunstet. Hierauf wird die entfettete Sauce zu den Trüffeln geseiht und mit diesen noch eine viertel Stunde gekocht, gehörig gesalzen und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Wachholder-Sauce. 150 Gramm würflig geschnittener roher Schinken, 2 fein gehackte Chalotten, ein wenig dünn abgeschälte bittere Pomeranzenschale und 1 Eßlöffel Wachholderbeeren werden mit $^3/_4$ Liter brauner Coulis und einem Glase Rotwein eine halbe Stunde verkocht, worauf man die Sauce durch ein Tuch preßt und mit ein wenig Citronensaft säuert, und sie zu Krammetsvögeln, Lerchen oder zu Rehbraten verwendet.

Wachholder-Sauce zu Wildschwein. In 130 Gramm gelbgemachter Butter röstet man 3 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, fügt einen knappen Eßlöffel gestoßene Wachholderbeeren, etwas Salz, eine Prise weißen Pfeffer, etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und einige Löffel guten Estragonessig hinzu und verkocht dies mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, die man schließlich mit einem Glase Rotwein verrührt.

Wein-Sauce zu Wild. In 50 Gramm Butter röstet man 2 Kochlöffel Mehl und einen halben Eßlöffel feingestoßenen Zucker unter beständigem Umrühren dunkelbraun, thut 2 Zwiebeln, eine halbe Möhre, 2 Porrees und 2 Petersilienwurzeln, alles in dünne Scheiben geschnitten, hinzu, läßt das Wurzelwerk eine Weile darin schwitzen, gießt einen Liter gute Fleischbrühe an, mischt etwas Jus oder einen knappen Kaffeelöffel voll Fleischextrakt darunter, läßt alles eine Stunde leise kochen, wobei man Schaum und Fett fleißig abschöpft, seiht die Sauce durch ein Haarsieb in ein anderes Gefäß, schüttet eine halbe Flasche Rotwein zu und verrührt sie über dem Feuer, bis sie dickfließend vom Löffel rinnt, salzt sie, schärft sie mit dem Saft einer Citrone ab und verwendet sie.

Mayonnaisen.

Eigentlich versteht man unter Mayonnaise nur eine kalte, aus Eidottern, feinem Oel und Essig nebst Salz, Pfeffer, zuweilen auch Senf und anderen Bestandteilen zusammengesetzte Sauce, bei deren Bereitung es hauptsächlich auf die richtigen Mischungsverhältnisse ankommt und welche Zeit, Geduld und Sorgsamkeit erfordert, wenn sie gut gelingen soll. Gewöhnlich nennt man aber auch die mit dieser Sauce angemachten kalten Fleischgerichte von zerlegtem Geflügel, Fisch, Hummer u. dergl. Mayonnaise, z. B. Hühner-, Hummer-, Hecht-Mayonnaise.

Dill-Mayonnaise. 3 bis 4 hartgekochte und 2 rohe Eidotter rührt man mit einem halben Theelöffel voll Salz glatt, mengt unter fortwährendem Umrühren in einer nicht zu tiefen Schüssel 2 Eßlöffel voll feines Mehl hinzu, ebenso 2 Eßlöffel voll kräftige kalte Coulis oder gegallerte Kalbsbraten-Sauce, ein halbes Glas Weißwein und 4 bis 5 Eßlöffel voll Estragon- oder Dillessig nebst 2 Löffeln voll feingehacktem jungen Dill, worauf man die Sauce durch ein weites Sieb streicht und zu Fisch- oder Hummer-Mayonnaise verwendet.

Estragon-Mayonnaise. 3 bis 4 hartgekochte und 2 rohe Eidotter werden mit etwas Salz glatt verrührt, nach und nach mit 2 Eßlöffeln sehr feinem Mehl, 2 Eßlöffeln Fleisch-Gelee oder brauner Coulis, einem Glase Weißwein und $^1/_8$ Liter Estragonessig vermischt, der jedoch nicht zu scharf sein darf, so daß die Sauce nur eben angenehm säuerlich schmeckt. Schließlich mengt man noch einen Kochlöffel voll feingehackte Estragonblätter hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein loses Sieb und serviert sie zu marinierten Hummern, Krebsen und Fischen.

Hamburger Mayonnaise. Von 5 hartgesottenen Eiern zerdrückt man die Dotter und verrührt sie mit tropfenweise zugesetzten, allmählich beigemischten 60 Gramm feinsten Provenceröls zu einer klaren Masse, rührt 12 Gramm gestoßenen Zucker, an dem man zuvor etwas Citronenschale abgerieben, 5 Eßlöffel Estragonessig, eine halbe Tasse helle Kraftbrühe, ein Weinglas Madeira, 2 Messerspitzen Salz, einen gehäuften Kaffeelöffel englischen Senf und eine sehr kleine Prise Cayennepfeffer hinzu und verwendet die Mayonnaise zu feinen Fleischsalaten und Fischen.

Helgoländer Mayonnaise. In 75 Gramm Butter schwitzt man 2 feingehackte Chalotten weich und weiß, verrührt einen Kochlöffel Mehl damit und verkocht dies mit ½ Liter kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, die man mit einer Prise weißem Pfeffer und 4 Eßlöffeln Estragonessig würzt und mit 6 Eidottern legiert, worauf man sie vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Dann mengt man nach und nach unter fortgesetztem Umrühren 120 Gramm feines Provenceröl hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und giebt sie zu Fisch- und Fleischspeisen.

Kräuter-Mayonnaise. Man streicht 3 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verreibt sie mit 2 rohen Dottern, rührt nach und nach abwechselnd in sehr kleinen Quantitäten 120 Gramm Provenceröl, 3 Eßlöffel voll feingehackte Kräuter, die aus einem Gemisch von Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Basilicum, Majoran und Thymian bestehen, etwas Salz, 5 bis 6 Eßlöffel Aspik oder sehr kräftige weiße Coulis nebst 2 Löffeln Weinessig und dem Saft einer Citrone hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und stellt sie zugedeckt auf Eis bis zum Bedarf.

Fisch-Mayonnaise. Ein größerer Fisch wird roh aus Haut und Gräten gelöst und das Fleisch in Form von kleinen Koteletten zugeschnitten, mit Salz, ein wenig weißem Pfeffer, einem Bündchen Petersilie, einigen Zwiebelscheiben und dem Saft einer Citrone 1½—2 Stunden unter öfterem Umwenden mariniert, dann abgetrocknet, in einer flachen Pfanne in siedendem Provenceröl langsam gargedünstet und auf einem Siebe abgetrocknet.

Marinade.

So nennt man eine Brühe oder Beize, welche dazu dient, das hineingelegte Fleisch mürber und zarter zu machen oder eine Zeit lang aufzubewahren, oder auch demselben einen pikanteren Geschmack zu geben. Es giebt Marinaden der verschiedensten Art: aus gekochtem oder ungekochtem Essig mit Wurzelwerk, Kräutern und Gewürzen, aus Wein mit den nämlichen Zuthaten, aus rohem Essig oder Citronensaft, Oel, Petersilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer ꝛc., und legt Fleisch, Wildbret, Geflügel, Fische, Gehirn u. dergl. kürzere oder längere Zeit hinein. Fische pflegt

man auch wohl in einer Marinade zu kochen und dann, mit der erkalteten Marinade übergossen, aufzubewahren. Fischstücke, zerteilte Hühner, Tauben, Kalbsmilch, Kalbsgehirn, Froschkeulen u. s. w. mariniert man gewöhnlich eine Stunde bis höchstens zwei Stunden in Citronensaft, feinem Oel, Salz, Pfeffer, Petersilie und beliebigen Gewürzen, bevor man sie in heißem Schmalz bäckt; große Fleischstücke und einige Arten Wildgeflügel, wie Auer- und Birkhähne, pflegt man mindestens acht Tage in eine Essig- oder Wein-Marinade zu legen, um sie mürbe zu machen.

Fisch-Marinade. Man schneidet 2 mittelgroße Zwiebeln nnd 3 Chalotten nebst 3 Möhren in Scheiben, welche dann nebst einem Bündel Petersilie, Estragon und Basilicum in 100 Gramm Butter fünf Minuten lang geschwitzt, mit $1^1/_2$ Liter leichtem Weißwein, Cider oder halb Essig, halb Wasser übergossen und nebst 2 Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer- und ebensoviel Gewürzkörnern $1^1/_2$ Stunden langsam gekocht werden. Hierauf seiht man diese Brühe durch und benutzt sie, um Fische entweder für einige Tage hineinzulegen und dann nur in Salzwasser zu sieden, oder noch besser, um solche Fische, deren Fleisch für gewöhnlich einen etwas faden Geschmack besitzt, darin zu kochen, wodurch dieselben bedeutend an Wohlgeschmack gewinnen. Seiht man die Marinade, nachdem der Fisch darin gekocht worden, gut durch, so kann man sie mehrmals zu demselben Zweck verwenden.

Braten. Beim Braten von Fischen muß man ganz besonders darauf sehen, daß der Fisch gut durchbraten ist. Man reinigt einen Häring recht gut und legt ihn mindestens 2 Stunden in frisches Wasser, dann wird er herausgenommen, eingesalzen und so einige Stunden ruhen gelassen, hierauf in Mehl umgewendet und in heißer Butter schön braun gebraten. Dann kommen sie in ein Porzellan- oder irdenes Gefäß, wo sie bleiben, bis nachstehende Sauce bereitet ist. — Koche guten Weinessig mit Wasser, gieb einige Gewürznelken, englisches Gewürz, Lorbeerblätter, Zimmt bei, und gieße dann, noch ziemlich warm, das Ganze auf die Fische. Je nach Geschmack kann man auch ein wenig Salz oder Zucker beigeben.

Salzen. Zum Einsalzen der Fische muß starkes und feines Salz verwendet werden. Man bringt dieselben möglichst bald nach

dem Fange in kleine Gefäße, in welchen sich eine reine und klare Salzlake befindet; die Gefäße sollen nicht zu groß sein, da die untere auf dem Boden befindliche Schicht nicht von den darauf liegenden zu stark gepreßt werden darf. In dieser Salzlake bleibt der Häring nur kurze Zeit, kommt dann zum Reinigen wieder heraus, die Kiemen und der Magensack werden entfernt, und dann der Fisch wieder in ein Gefäß mit Salzlake gebracht. Ist das Gefäß voll, werden die Fische wieder herausgenommen, mit reinem Seewasser abgespült, mit der Hand abgestrichen und in kleine Körbe gebracht, wo dann das Wasser vollständig ablaufen muß. Nun wird der Häring gut in Salz umgewendet und kommt in die Tonne, wo er 24 Stunden bleibt, um dann nochmals in einen Korb gelegt zu werden, damit die Lake rein abfließen kann; erst jetzt wird er versandtreif gemacht. Der Boden einer Tonne wird mit einer Schicht Salz bestreut, dann kommt eine Schicht Häring, dann wieder Salz, dann wieder Häring u. s. w., bis die Tonne voll ist, oben auf kommt dann ein rundes Brett, welches beschwert wird, aber nicht zu stark. So bleibt er einige Tage, die Tonne wird leerer und muß dann mit Fischen immer wieder nachgefüllt werden. Schließlich kommt der Deckel darauf. Kann die Tonne nicht sofort versendet werden, muß selbe alle 10 bis 12 Tage gerollt werden, damit die Lake sich unter die Fische wieder verteilt.

Räuchern. Von der Fischräucherei giebt es zweierlei Arten, die auf kaltem und die auf warmem Wege. Beide Arten bringen verschiedene Ware hervor. In Deutschland findet man zumeist die Warmräucherei, während in Rußland, England und Amerika die Kalträucherei die am meisten angewendete ist. Frische Ware direkt vom Strand ist die beste. Man soll jedoch immer nur eine Sorte Fische in die Räucherkammer bringen, da die verschiedenen Tiere verschiedene Zeiten zum Durchräuchern beanspruchen. Es giebt verschiedene Methoden des Räucherns:

1. die sogen. Pommersche Räucherei und diese wieder mit einigen Abarten;
2. die Eckernförder Räucherei;
3. die Flensburger Räucherei;
4. die Ellerbecker Räucherei;
5. die Hamburger Räucherei;
6. die Dänische Räucherei;

7. die Holländische Räucherei;
8. die Englische Räucherei;
9. die Amerikanische Räucherei.

Da wir nun aber alle diese Tiere bereits geräuchert bekommen, erachte ich es für nicht notwendig, jede einzeln zu beschreiben, dies soll auch nicht Aufgabe dieses Schriftchens sein.

Der eigentliche Zweck dieses Schriftchens ist die Verwertung der Seetiere bei uns im Detailverkauf, und zu diesem gehe ich jetzt über.

Aal.

Aal in Aspik. Hierzu wählt man einen recht großen oder 2 mittlere Aale, welche man, nachdem man sie geschlachtet, mit Salz einreibt und in Stücke schneidet, die man in Wasser mit dem 4. Teil Weinessig, Salz, Zwiebel, Lorbeerblätter, Gewürz und Pfefferkörner weichkocht, während man gleichzeitig etwa ein halbes Schock Krebse in Salzwasser kocht, von denen dann die Schwänze ausgebrochen werden. Ist der Aal weich, so nimmt man ihn aus der Brühe und zieht die Haut von den Stücken, die man in Hälften teilt und von der Mittelgräte befreit. Die Brühe kocht man noch bis zu einem reichlichen Liter ein, klärt sie mit dem Eiweiß von 4 Eiern und vermischt sie mit $^1/_4$ Liter Weißwein, worin 25 Gramm weiße Gelatine oder Agar-Agar aufgelöst sind, worauf man sie an einem warmen Orte stehen läßt. Hierauf nimmt man eine Blechform oder noch besser eine solche von Porzellan oder Bunzlauer Töpferware, bestreicht sie mit Provenceröl, gießt $^1/_2$ Centimeter hoch von der Brühe hinein, läßt dies auf Eis beinahe erstarren und legt dann zierlich geordnet ausgezackte Citronenscheiben, Krebsschwänze, Scheiben von hartgekochten Eiern, der Länge nach zerschnittene Pfeffergurken, eingemachte junge Bohnen, Kapern u. dergl. darauf, was man wieder mit einem Teil der Brühe übergießt. Ist dieselbe abermals starr geworden, so legt man nun erst die Aalstücke, die übrigen Krebsschwänze und vielleicht noch abgekochte, in Stücke zerschnittene Kalbsmilch darüber, gießt die vorher ausgekühlte Brühe darauf, so daß die Form nicht ganz bis zum Rande angefüllt ist, und läßt das Ganze auf Eis oder an einem kalten Orte 1 bis 2 Stunden ruhig stehen, worauf man es auf eine Schüssel umstürzt. Löst sich das Aspik nicht leicht aus der

Form, so darf man nur ein heißgemachtes Tuch einige Minuten über dieselbe decken.

Aal-Bastion, ein feines kaltes Gericht für ein elegantes Abendessen oder zur Zierde eines Büffets bei Gelegenheit von Hausbällen, auch paßt es für ein Herrenfrühstück. Man schneidet den eben getöteten Aal auf, ohne ihn voneinander zu trennen, löst das Rückgrat heraus, füllt ihn mit einer Farce von beliebiger Feinheit, etwa von Zunge, Trüffeln und Wild oder anderem Fleisch, bindet ihn mit Bindfaden zusammen und läßt ihn in Fleischbrühe mit Wurzelwerk weichkochen, dann kalt werden, worauf man ihn in Stücke schneidet und mit einem Gelee glasiert. Inzwischen bereitet man sich einen Sockel oder eine Unterlage von Reis, den man in Salzwasser kocht, dann zerstampft und in einer Form erkalten läßt, bestreicht diesen Reissockel mit Kräuterbutter, legt die Aalstücke zierlich darauf, verziert dieselben mit Seezungenfilets oder anderem ausgegräteten Fisch und garniert das Ganze mit Gelee.

Blaugesottener Aal. Nachdem der Fisch getötet und ausgenommen ist, reibt man ihn mit Sand und darauf noch mit Salz so lange ab, bis die Haut völlig blau erscheint, schneidet ihn in Stücke, blaut dieselben mit heißem Essig und legt sie in siedendes Wasser, in dem man sie einigemal aufkochen läßt, worauf man sie in ein anderes Gefäß thut, Wasser dazugießt, viel Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Gewürz, Salbeiblätter, Thymian und Estragon hinzufügt und $^1/_4$ Stunde langsam darin kocht. Dann richtet man die Aalstücke mit einer Garnierung von Citronenscheiben und frischer Petersilie auf einer Schüssel an und giebt dazu bloß Essig und Oel, oder auch nach Belieben eine Citronen-, Kapern- oder Meerrettigsauce.

Aal, auf englische Weise zubereitet. Nachdem der Aal gehäutet und gereinigt ist, schneidet man ihn in gleichmäßig lange Stücke, läßt aber den Kopf und Schwanz weg und kocht ihn in einem vorher zubereiteten Fischsud von 3 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter Weinessig, einem Theelöffel voll Salz, einer Zwiebel, Pfefferkörnern und Muskatblüte etwa $^1/_4$ Stunde lang. Dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn ablaufen und noch fast ebenso lange in Anchovis-Butter mit gewiegter Petersilie und etwas Citronensaft anziehen, ohne ihn zum Kochen kommen zu lassen.

Aal-Galantine. Man tötet einen großen Aal, häutet denselben aber nicht, schneidet den Kopf und das dünne Ende davon

ab, öffnet ihn der Länge nach, beseitigt vorsichtig die Mittelgräte und schneidet einen Teil des Fleisches heraus, welches man mit zu der Farce verwendet, die außerdem aus Hechtfleisch, Speck, Trüffeln, Semmelpanade und dem nötigen Gewürz besteht. Mit dieser Farce füllt man den Aal, näht die Haut sauber darüber zusammen, hüllt den Fisch in ein Tuch, umschnürt dasselbe mit Bindfaden und läßt die Galantine 2 Stunden langsam in einem Fischsud kochen. Nach Verlauf dieser Zeit wird sie aus dem Sud genommen, abgetropft, von der Umhüllung befreit und pyramidenförmig um eine Kuppelform gewunden, wo man sie auskühlen und steif werden läßt, um sie danach rasch herunterzuheben und auf einen ähnlich geformten Fettsockel oder eine passende Schüssel zu legen. Man zieht nun behutsam die Faden aus der Naht, befestigt den besonders gekochten Kopf des Aales oben daran und verziert die Galantine mit Montpellierbutter, die man durch eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte darauf spritzt. Ringsherum kommt eine Garnitur von Gelee und hartgekochten Eiervierteln, während eine pikante Mayonnaisesauce nebenbei gereicht wird.

Gebackener Aal. Hierzu wählt man einen großen schönen Aal, häutet ihn, schneidet ihn in Stücke, bestreut dieselben mit Salz und läßt sie so eine Stunde lang liegen. Viele sieden die Aalstücke auch zuvor in kochendem Salzwasser ab und lassen sie dann auf einem Sieb ablaufen, worauf man sie in zerquirlte Eier taucht, in Mehl oder geriebenem Weißbrot umwendet und in heißer Butter rasch schön gelbbraun bäckt. Man serviert dieses Gericht mit Citronenscheiben oder einem grünen Salat, auch kann man eine Rémouladen-Sauce dazu geben.

Gebratener Aal. In vornehmen Häusern kommt der Aal meistens gebraten auf den Tisch, weil hierbei das meiste Fett ausgebraten und dadurch das Fleisch viel leichter verdaulich wird. Man häutet und reinigt einen großen Aal, zerschneidet ihn aber nicht, sondern rollt ihn ganz zusammen und bindet ihn mit Bindfaden, oder durchsticht ihn mit kleinen Holzspießen, um ihn fest zusammengerollt zu erhalten. Nachdem ein großes, flaches Kasserol mit Butter bestrichen worden, legt man den Aal hinein, thut einige Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hinzu, ebenso etwas Estragon und Thymian, träufelt Citronensaft oder feinen Kräuteressig darauf, begießt ihn öfters mit der Sauce und brät ihn so langsam, richtet ihn dann zierlich auf einer Schüssel an und

giebt eine Austern- oder Liebesapfel-Sauce dazu. — Weniger mühsam, aber ebenfalls vortrefflich ist folgende Art und Weise, den Aal zu braten. Man zerteilt den abgezogenen und gereinigten Fisch in 6 Centimeter lange Stücke, reibt dieselben mit Salz und Pfeffer ein, bindet sie in gewaschene, mit Butter bestrichene Weinblätter und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne mit etwas Butter, beträufelt sie dann nach dem Beseitigen der Blätter mit Citronensaft und giebt sie zu Tisch.

Aal in Gelee hat zwar Aehnlichkeit mit dem Aal-Aspik, ist aber in der Zubereitung dennoch verschieden, jedenfalls weniger mühsam herzustellen, und bildet, wenn man ihn in irgend eine zierliche Form bringt, eine hübsche und feine Schüssel für ein größeres Frühstück oder Abendessen. Zunächst kocht man 4 gut geputzte Kalbsfüße einige Stunden lang, schöpft alles Fett von der Brühe ab und gießt diese sehr vorsichtig durch. Dann teilt man 2 abgezogene Aale in Stücke, schneidet die Flossen ab, begießt die Stücke mit warmem Essig, läßt sie in ungesalzenem Wasser einmal aufkochen, legt sie in ein Kasserol mit einigen Chalotten, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Salz, Pfefferkörnern, etwas Petersilie, Thymian und Basilicum und gießt soviel Weinessig dazu, daß der Aal eben damit bedeckt ist. Wenn dies $^1/_4$ Stunde langsam gekocht hat, nimmt man den Aal heraus, gießt die abgefettete Brühe durch ein feines Sieb, fügt die Brühe von den Kalbsfüßen und das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern hinzu, läßt alles zusammen noch einmal aufsieden und streicht es durch einen Geleebeutel in eine beliebige Form, etwa in Gestalt einer Schildkröte, eines großen Fisches, einer Melone-Torte oder sonst dergleichen, legt die Aalstücke hinein, halbe Citronenscheiben, oder Oliven dazu und läßt es kalt werden, worauf man die Form mit einem warmen Tuche bedeckt und auf eine Schüssel umstürzt. Gewöhnlich giebt man eine Remouladen- oder Mayonnaisen-Sauce dazu.

Geräucherter Aal oder Spickaal. Man benutzt denselben, namentlich in Norddeutschland, als Zuspeise zu einigen Gemüsen, vorzugsweise zu jungen, grünen Erbsen. Zu diesem Zweck wäscht man ihn gut, schneidet ihn in Stücke, zieht die Haut ab, pfeffert ihn ein wenig, wendet ihn in Ei und Semmel und bäckt oder brät ihn in Butter hellbraun. — Weit schmackhafter als der geräucherte Aal, den man gewöhnlich zu kaufen bekommt, kann man sich denselben in fischreichen Gegenden selbst herstellen. Zu

diesem Zweck zerschneidet man einen großen, starken, abgezogenen und ausgenommenen Aal in zwei Teile, reibt dieselben mit einer Mischung von 10 Gramm Salpeter und einer Handvoll Salz tüchtig ein, läßt den Fisch 4 bis 6 Tage an einem kühlen Ort liegen, schiebt ihn in einen weiten, gutgereinigten Darm oder näht ihn in einen solchen ein, hängt ihn 8 bis 10 Tage in kühlen Rauch, beseitigt den Darm hierauf und kocht den Aal 5 bis 6 Minuten in siedendem Wasser, um ihn zu Sauerkraut, Kohl u. dergl. zu servieren.

Gespickter Aal. Ein großer Aal wird abgehäutet, vorsichtig mit kleinen Streifen von Sardellen, Pfeffergurken und Trüffeln gespickt, kranzförmig zusammengerollt und mit Bindfaden gebunden. Vorher schon hat man 1 Liter Weinessig mit Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, Pfefferkörnern und Gewürzen eine Zeit lang kochen lassen, worein man dann den Aal legt und fest zugedeckt weich dämpfen läßt. Beim Anrichten wird er mit einer Liebesäpfel-Sauce übergossen.

Marinierter Aal. Der Aal wird abgestreift, 2 Stunden in Wasser, dann noch eine Stunde in Salz gelegt, zerschnitten und gut abgewischt; hierauf gießt man in eine flache Pfanne etwas Provenceröl, brät den Aal darin durch, legt ihn auf ein Tuch oder Papier und läßt ihn erkalten. In einem Kasserol kocht man einen Liter Weinessig mit Pfefferkörnern, Gewürz, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, mehreren Chalotten und dem in der Pfanne zurückgebliebenen Oel über $^1/_4$ Stunde durch, läßt die Marinade auskühlen und gießt sie dann über die in einem Topf oder einer Terrine aufgeschichteten Aalstücke.

Anguilotti (Marinierter Aal). Derselbe wird gewaschen, gesalzen und gepfeffert, in Stücke zerschnitten, die eine Seite mit Salbei, die andere mit Lorbeerblättern eingebunden und auf dem Rost mit feinem Oel gebraten, dann wieder auf ein reines Geschirr zum Erkalten gelegt. 6 große Zwiebeln werden abgeschält und in feine Scheiben geschnitten und in Oel weich, jedoch daß sie weiß bleiben, gedämpft, und dann 2 Schoppen guter Weinessig daran gegossen. Hierauf werden 70 Gramm Kapern, von einer Citrone die Schale, Basilicum, Estragon und Rosmarin fein gewiegt zu dem Essig gegeben und mit aufgekocht. Alsdann wird ein Steintopf mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, einigen Nelken und einigen Citronenscheiben, welche ausgekernt sind, ausgelegt und sodann der Aal schichtenweise darauf gelegt.

Der unterdessen kalt gewordene Essig wird samt den Kräutern darüber gegossen, der Aal oben mit Lorbeerblättern überdeckt, ein reines Brettchen darauf gelegt und mit einem Gewicht beschwert. Sollte der Essig nicht über den Fisch gehen, so muß nachgegossen werden. Dieser Aal kann zum Dejeuner gegeben werden, dann wird er in Scheiben geschnitten und mit Essig und Oel beträuft; auch mit einer kalten Senfsauce kann er zu Tisch gegeben werden.

Aal-Mayonnaise. Dieselbe gilt als eine vortreffliche Schüssel für ein elegantes Abendessen oder das Buffet bei einem feinen Thé densant. 1 bis 2 Aale werden ausgenommen, gewaschen und mehrere Stunden eingesalzen stehen gelassen, dann aus Haut und Gräten gelöst, in dünne Streifen geschnitten und entweder einige Minuten lang in Wasser mit Gewürzen weich gekocht oder noch besser in Provenceröl mit Citronensaft und etwas Pfeffer eine Weile gedünstet. Den Kopf, die Haut und die Gräten kocht man mit einigen kleinen Zwiebeln, Salz, Gewürzen und etwas Wasser, gießt diese Brühe dann durch, stellt sie kalt und benützt sie zu folgender Mayonnaisen-Sauce. In 2 frische Eidotter rührt man mit einem Holzlöffel nach und nach einen Theelöffel voll Salz, dann allmählich eine kleine Obertasse voll Provenceröl, $^1/_2$ Liter geschmolzenes Gelee von Kalbsfüßen und einige Löffel voll von der Fischbrühe. Diese Sauce verdickt man, indem man einen Löffel voll Provenceröl über dem Feuer mit Mehl verrührt und mit einem Löffel voll von der Aalbrühe einmal aufkochen läßt; wenn dies erkaltet ist, rührt man es ebenfalls zu der Sauce und würzt dieselbe mit weißem Pfeffer, Salz, Citronensaft und feinem Essig. Die Aalscheiben arrangiert man auf einer Schüssel abwechselnd mit Schnitten von geräuchertem Lachs und gekochter Pökelzunge, füllt den inneren Raum der Schüssel mit der Sauce und garniert den Rand mit Sardellen, Krebsschwänzen, Kapern und Champignons.

Aal in Papierkästchen. Eine Zubereitungsweise, wie sie nur in vornehmen Häusern üblich ist, wo dieses Gericht eine sehr pikante Zwischenspeise abgiebt. Ein großer Aal wird gut gereinigt, in fingerlange Stücke geschnitten und in einer Marinade von Weinessig, Gewürzen und Kräutern weichgedünstet. Ebenso kocht man 250 Gramm Reis in guter Bouillon weich und schmort einige Champignons, Chalotten und Petersilie, die man fein unter einander gewiegt, in Butter. Dann bestreicht man ein

großes, längliches oder viereckiges Papierkästchen von allen Seiten gut mit Provenceröl, läßt es im lauwarmen Ofen trocknen, belegt dessen Boden mit Reis, darüber eine Schicht Aalstücke, die man mit dem Gemengsel von Champignons u. s. w. bestreut, dann kommt wieder Reis, Aal, Champignon und zuletzt oben eine Lage Reis, den man mit Krebsbutter betropft und mit geriebener Semmel bestreut, worauf man das Ganze $1/_2$ Stunde lang auf einem Dreifuß in eine Backröhre stellt und endlich über einer gebrochenen Serviette auf einer Schüssel anrichtet.

Aal in Papilloten. Hierzu benützt man geräucherte Aale, so groß und frisch als möglich, schneidet sie in mäßig große Stücke, die man von Haut und Gräten befreit, hackt gekochte Champignons, Kapern, Sardellen, Petersilie, Chalotten und Citronenschale fein durcheinander, wendet die Aalstücke erst in geschmolzener Butter, dann in diesem Gemengsel um, wickelt sie in buttergetränktes Papier, brät sie auf dem Rost von beiden Seiten und richtet sie in den Papilloten an.

Aal-Pastete. Man tötet einen mittelgroßen Aal, häutet ihn ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn, schneidet ihn in Stücke von 6 Centimeter Länge, wirft den Kopf weg, grätet die Stücke aus, würzt das innere Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer und schwenkt sie mit 2 Löffeln voll gehackten, in Butter gelb geschwitzten Chalotten 10 Minuten über dem Feuer. Dann streut man 5 bis 6 Löffel gehackter Champignons darüber, gießt ein wenig Madeira und 4 Löffel Fleischglace an, fügt 1 Kräuterbündelchen hinzu und dünstet die Fischstücke allmählich weich, um sie später bei Seite zu stellen und erkalten zu lassen. Man belegt nun eine Pastetenform mit Blätterteig, streicht sie mit einer Schicht Fischfarce von Hechtfleisch aus und schichtet die Aalstücke mit den Champignons hinein. Der darüber gelegte Teigdeckel wird gut mit den Rändern verbunden, oben darauf beliebig verziert, mit Eigelb bestrichen, die Pastete $1^1/_2$ Stunden bei mäßiger Hitze gebacken und auf einer Schüssel angerichtet, wonach man den Deckel ringsherum aufschneidet, einige Löffel kräftige braune Champignon-Sauce hineingießt und die Pastete zu Tisch giebt. — Oder der Aal wird abgestreift, der Kopf abgeschnitten, das Eingeweide herausgezogen, der Fisch in zweifingerbreite Stücke zerschnitten, das Rückgrat ausgelöst und die Stücke eine Stunde lang mit Pfeffer, Salz und Citronensaft mariniert. Mittlerweile stellt man eine Fischfarce her, indem

man einen Karpfen, Hecht oder Zander aus Haut und Gräten löst und das Fleisch sehr fein wiegt, 4 Milchbrote in Milch weicht, wieder ausdrückt und mit dem Fischfleisch in einem Reibenapf mit der Keule zerrührt, wozu noch einige auf dem Reibeisen geriebene Chalotten, 4 Eidotter, etwas Muskatnuß, Pfeffer, Sardellenbutter, geriebener Parmesankäse und in Butter geschwitzte feine Kräuter kommen, worauf man die Aalstücke innen mit der Farce füllt, dicht nebeneinander in ein Kasserol legt und in einer Brühe von zur Hälfte Weißwein, zur Hälfte Bouillon, mit einigen Chalotten, einer Zwiebel, feingeschnittenem Würzelwerk, Kräutern und Gewürzen weichkocht. Dann legt man sie vorsichtig mit einer Schaufel in die zuvor auf einer Schüssel vorbereitete, blind abgebackene Pastete von Blätterteig (s. Pastete), gießt etwas von der dick mit Jus und Wein eingekochten Fischbrühe darüber, fügt auch wohl ein Ragout von Champignons, Fischklößchen und Krebsschwänzen dazu, deckt den Deckel von Blätterteig darauf und giebt sie mit einer nebenbei servierten Kapernsauce zu Tisch.

Aal auf römische Art. 5 bis 6 junge, dünne Aale werden getötet, abgehäutet und in Stücke geschnitten, wobei man die Köpfe beseitigt. Dann röstet man eine feingehackte Zwiebel in frischer Butter, thut die Aalstücke hinzu, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und schwenkt sie so lange über hellem Feuer, bis die Feuchtigkeit etwas eingekocht ist. Man vermischt die Fischstücke nun in einem tieferen Kasserol mit $1/2$ bis $3/4$ Liter ausgehülsten jungen grünen Erbsen, fügt ein Büschel Petersilie und noch eine Prise Salz bei, deckt das Kasserol fest zu, stellt es über gelindes Kohlenfeuer, belegt den Deckel ebenfalls mit einigen glühenden Holzkohlen und läßt das Gericht langsam gardünsten. Zuletzt legiert man die Brühe mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter, nimmt die Petersilie heraus und giebt auf. Diese Art, den Aal zu bereiten, ist in Rom sehr üblich, wie denn die Tiber-Aale wegen ihres Wohlgeschmacks besonders berühmt sind, doch läßt sich das Gericht überall in ähnlicher Güte herstellen, wenn man junge, zarte Aale dazu verwendet.

Auf dem Rost gebratene Aale. Man häutet, reinigt und zerschneidet den Fisch, macht mehrere Einschnitte in die Stücke und läßt sie mit etwas Salz, Pfeffer, Citronensaft und Provenceröl 2 Stunden lang marinieren, dann steckt man sie an kleine Holzspieße, brät sie auf einem Rost und serviert sie mit Citronen-

stücken und Kapern oder mit einer Sardellensauce. — In Frankreich verfährt man auf andere Art, indem man die Aalstücke in einem Kasserol erst etwa 2 Minuten lang in heißer Butter wendet, sie dann in eine tiefe Schüssel legt, einen Löffel feines Oel darüber gießt und Petersilie, feine Kräuter, Champignons, eine Chalotte, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, alles zusammen fein gehackt, dazuthut, worin der Aal 3 Stunden liegen bleibt, worauf man ihn in Semmelkrume wendet, auf dem Rost brät und mit einer Sardellensauce serviert.

Aal-Roulade. Man streift einen großen Aal ab, schneidet Kopf und Schwanz weg und den Rücken des Fisches der Länge nach auf, beseitigt die Eingeweide und löst die Mittelgräte heraus, salzt ihn tüchtig und läßt ihn einige Stunden liegen, dann wäscht und trocknet man ihn, hackt 4 bis 5 hartgekochte Eier, einige Sardellen, Petersilie, Kapern und Chalotten recht fein, belegt ihn inwendig damit, rollt ihn von oben bis unten recht fest zusammen, umschnürt ihn mit Bindfaden, wickelt ihn in eine Serviette, die man abermals umschnürt, und kocht ihn dann in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz $1/2$ bis $3/4$ Stunden langsam weich, läßt ihn in der Brühe auskühlen, legt ihn auf eine Schüssel und deckt ein beschwertes Brett darüber. Hierauf entfernt man Serviette und Bindfaden, schneidet ihn in dünne Scheiben, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet, mit halberstarrtem Aspik bestreicht und mit Essig und Oel oder einer Remouladensauce serviert. Auch kann man die Rouladenscheiben mit Sardellen, Kapern und Citronenscheiben garnieren und mit einem säuerlichen Kalbsfuß-Gelee übergießen.

Aal auf russische Art. Der Fisch wird nicht gehäutet, sondern mit Salz abgerieben, ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten, die man mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Zwiebeln und Lorbeerblättern bestreut und über eine Stunde so stehen läßt. Setzt man ihn zum Kochen an, so gießt man nur soviel Wasser dazu, daß er gerade davon bedeckt wird, läßt ihn $1/4$ Stunde darin sieden und fügt dann eine Handvoll zerschnittenen Schnittlauch, sowie einige feingeschnittene Sellerieblätter hinzu, womit er noch eine weitere $1/4$ Stunde kochen muß, worauf man ihn herausnimmt und mit Essig übergossen serviert.

Aal mit Salbei geröstet. Die gehäuteten Aalstücke werden gut gewaschen, abgetrocknet, mit Citronensaft beträufelt, mit

Pfeffer und Salz, etwas Mehl und geriebener Semmel bestreut, dann jedes Stück an ein Holzspießchen gesteckt, an dem man vorher ein Sträußchen Salbei befestigt, so daß dieses auf das Aalstück zu liegen kommt. In einer kleinen Bratpfanne läßt man 250 Gramm Butter heiß werden, legt die Holzspieße mit dem Fisch quer oben darauf, begießt sie fleißig mit der Butter und röstet sie so $1/2$ Stunde, worauf man sie als eine feine Beilage zu grünen Erbsen, Teltower Rüben, Rotkraut oder anderen Gemüsen giebt.

Aal mit polnischer Sauce. Man kocht den in Stücke zerteilten Aal 20 Minuten in einem Fischsud von 2 Liter Wasser, Pfefferkörnern, Gewürz, Salz, Citronenschale, 2 Zwiebeln, einem eigroßen Stück Butter und einem Büschel Salbei weich, dann röstet man einige Löffel Mehl in 125 Gramm Butter, thut wieder Salz, Pfefferkörner, Citronenschale, Gewürz, Lorbeerblätter, Chalotten und etwas Thymian, Basilicum und Estragon hinzu, füllt dies mit einem Liter Fleischbrühe, einigen Löffeln voll von dem Fischsud, $1/2$ Liter Rotwein und einer Obertasse voll Weinessig auf, läßt es $1/4$ Stunde kochen, streicht es durch ein Sieb und gießt es über den Aal.

Saurer Aal. Man reibt den getöteten Aal mit Sand ab, bis er ganz blau erscheint, wäscht ihn, nimmt ihn aus und zerschneidet ihn, sticht die Haut der Stücke nochmals mit einer Gabel und läßt sie eine Stunde lang liegen. Hierauf übergießt man sie mit Essig, so daß sie eben davon bedeckt, und fügt Citronenscheiben, Salbei, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz und Gewürzkörner hinzu, läßt sie unter öfterem Aufschäumen 20 Minuten langsam kochen, schüttet sie samt der Brühe in eine Porzellanterrine, läßt sie kalt werden und deckt sie bis zum Gebrauch fest zu.

Aal am Spieß gebraten. Ein großer Aal wird abgehäutet, gereinigt und in handbreite Stücke geschnitten, worauf man ihn mit sehr feinen Speckfäden spickt und 3 Stunden mit Oel, Salz, Lorbeerblättern, Zwiebel und Petersilie marinieren läßt. Dann steckt man die Stücke sämtlich der Quere nach an einen hölzernen Bratspieß, indem man sie durch gleich große Brotstücke voneinander trennt, begießt sie fleißig mit geschmolzener Butter, brät sie unter fortwährendem Wenden schön gelb und serviert sie mit einer Sauce.

Dorsch.

Der Dorsch ist einer der wohlschmeckendsten Seefische; er findet sich in der Nord- und Ostsee, an den Küsten von Pommern, Preußen und Liefland, aber auch an denen von Großbritannien und Frankreich, und aus den Ostseeprovinzen Irland und Frankreich werden diese Fische in eingesalzenem und getrocknetem Zustande stark ausgeführt, während man in Deutschland mehr frischen Dorsch, der auf Eis versendet wird, verbraucht. Er wird 50 bis 60 Centimeter lang, ist grau mit olivengrünen Flecken, der Oberkiefer steht weit über den unteren hervor und ist mit einer Bartfaser versehen, die Schwanzflosse ist abgestutzt, die Lebern liefern den heilsamen Leberthran. Vom Oktober bis zum April ist er am besten.

Gebackener Dorsch. Man nimmt mehrere kleine Dorsche, schuppt sie, nimmt sie aus und wäscht sie gehörig, schneidet den Kopf und die Flossen ab, zerteilt sie in 6 Centimeter breite Stücke, salzt dieselben, läßt sie mehrere Stunden so stehen und kocht sie mit wenig Wasser und etwas Salz ziemlich weich, worauf man sie erkalten läßt und von den Gräten befreit. Dann streicht man eine blecherne Form tüchtig mit Butter aus, belegt den Boden mit einer Schicht frischgekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln, zwischen die man hin und wieder ein Stückchen Butter einlegt, überstreut die Kartoffeln mit etwas Pfeffer und Salz, vielleicht auch mit ein wenig feingehackter Zwiebel, und schichtet eine Lage Fischstücke darüber, die man mit geriebener Semmel bestäubt und mit einigen Löffeln voll Rahm anfeuchtet, worauf abermals Kartoffeln und Fisch kommen, bis zu oberst die Form mit einer Kartoffelschicht gefüllt wird, die man dick mit geriebenem Weißbrot bestreut, mit Butterstückchen belegt und mit süßem Rahm übergießt. So stellt man die Speise in einen mäßig heißen Ofen auf den Dreifuß und bäckt sie langsam $1/2$ Stunde lang, wonach sie ohne weitere Zuthat von Sauce aufgegeben wird.

Gebratener Dorsch. Ein großer Fisch oder mehrere kleine werden gereinigt, Kopf und Flossen entfernt, die Fische in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut einige Stunden stehen gelassen, hierauf abgetrocknet, in Mehl umgewendet und in 250 Gramm braun gemachter Butter auf beiden Seiten gebraten; ebenso kann man sie auch in zerschlagenem Ei und geriebener Semmel ein-

getaucht braten und giebt sie zu geschmorten Kartoffeln oder Kartoffelbrei.

Gekochter Dorsch. Mit dem Fleisch des Dorsch, welches außerordentlich weich ist, muß man besondere Vorkehrungen treffen, damit dasselbe bei dem Herausnehmen aus dem Kessel nicht zerfällt; man legt deshalb die gut geschuppten und gereinigten Fischstücke, nachdem sie eingesalzen einige Stunden unberührt gestanden und wieder abgetrocknet sind, auf einen Heber, einen breiten flachen Deckel, streut Salz dazwischen, knotet ein Tuch lose darüber und thut sie in den Fischkessel mit Wasser, Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst einem nußgroßen Stück frischer Butter, läßt sie etwa 10 Minuten lang kochen, schäumt gehörig ab, nimmt hierauf das Tuch mit der eingebundenen Schüssel heraus, schiebt den Fisch vorsichtig auf die Anrichteschüssel und garniert ihn mit Petersilie.

Dorsch-Sauce. Etwa 120 Gramm Butter werden hellbraun gemacht, 1 Kaffeelöffel voll Mehl darin geschwitzt und diese Mehlschwitze mit genügender Fleischbrühe aufgefüllt, um eine sämige Sauce herzustellen. Man würzt dieselbe mit Pfefferkörnern, wenig Salz, etwas Muskatblüte und — je nach der Menge der Sauce — mit dem Saft einer halben oder ganzen Citrone, läßt sie $^1/_4$ Stunde mit diesen Ingredienzien verkochen, thut zuletzt noch ein kleines Stück frische Butter hinzu und legiert mit Eidottern.

Flunder.

Die Flunder hat einen kurzen, breiten, rundlich geformten, ziemlich glatten Leib, die beiden Augen meist auf der rechten Seite; der braune, gelbgefleckte Oberleib ist mit kleinen Stacheln besetzt, der Unterleib mit dunklen Flecken bedeckt. Er ist besonders häufig in der Nord- und Ostsee und sein Fleisch gilt namentlich im Herbst für außerordentlich schmackhaft; aus Memel und anderen Ostseestädten wird er vorzugsweise im geräucherten Zustande in Menge ausgeführt.

Gebackene Flunder. Ein frischer, geschlachteter und ausgenommener Fisch wird geschuppt, von Flossen und Kiemen befreit und in Stücke zerschnitten, falls man nicht, wie dies meist geschieht, lieber mehrere kleinere Fische zum Backen verwendet, die man ganz läßt. Dann reibt man sie tüchtig mit

Salz ein, stellt sie 2 Stunden hin, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot, bäckt sie in Butter, heißem Oel oder zerlassenem Speck und garniert sie mit ausgebackener Petersilie.

Gedämpfte Flunder. Der gehörig vorbereitete Fisch wird ganz oder in Stücken 1 bis 2 Stunden eingesalzen hingestellt, abgetrocknet, in ein Kasserol gelegt, mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, einem Glase Portwein oder Rotwein, Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Blatt Macis gut zugedeckt 20 Minuten gedämpft, dann herausgenommen, worauf man die Brühe mit heller Mehlschwitze, etwas Essig, Sardellen-Essenz und sehr wenig Pfeffer und Salz noch eine Weile verkocht und über der Flunder anrichtet, zu der man übrigens auch eine holländische Sauce geben kann.

Gekochte Flundern. Mehrere frische Flundern werden gehörig gereinigt, eingesalzen, 2 Stunden hingestellt und in kochendes Salzwasser gelegt, in welches man 50 Gramm frische Butter, Pfeffer- und Gewürzkörner, 2 Blättchen Macis und einige Löffel Essig thut. Man schäumt die Brühe gut ab, läßt die Fische 15 Minuten kochen, nimmt sie heraus und legt sie auf eine Schüssel.

Forelle.

Die gemeine oder Bach-Forelle hat einen dunkelgrünen, schwarz- oder braungefleckten Rücken, grünlichgelbe Seiten und weißen Bauch, auch ist sie mit roten Flecken auf hellerem Grund gesprenkelt; in sehr klaren und kalten Gebirgswässern ist ihre Grundfarbe dunkler, in den Alpenbächen fast schwarz. Sie wird meist nicht schwerer als $1^1/_2$ Kilo, doch findet man auch Exemplare von 3 bis 4 Kilo; sie springt zuweilen bis 1 Meter hoch aus dem Wasser über einen Wasserfall oder nach Insekten; man fängt sie mit Angeln, was sehr vorsichtig geschehen muß, da die Forelle äußerst listig und scheu ist, oder in Reusen, mit Hamen, Netzen und Nachtseilen. Auch hält oder zieht man sie in schattigen, tiefen, klaren Forellenteichen mit hohen Ufern, kiesigem Untergrund und stetem Zufluß von frischen Quellwassern, die sich besonders gut zur künstlichen Forellenzucht eignen. Die Forellen sind am fettesten und schmackhaftesten im Mai, Juni und Juli, verlieren dagegen im Herbst, wo die Laichzeit ist, und im Winter ihren eigentümlichen feinen Wohlgeschmack fast gänzlich;

die Bachforellen sind besser als die Teichforellen und die kleineren feiner als die großen. Ihr Fleisch ist sehr leicht verdaulich und wird daher auch Kranken und Rekonvaleszenten oft verordnet, doch müssen sie sofort, wenn sie aus dem Wasser kommen, zubereitet werden, da sie schnell abstehen und an Geschmack verlieren. Die Rot- und Goldforellen, welche größer werden als die Bachforellen und meist in Gebirgsseen leben, ebenso die Lachsforellen mit rötlichem Fleisch, in Flüssen, Seen und Teichen vorkommend, schmecken zwar recht gut, aber bei weitem nicht so fein wie die gewöhnlichen.

Forelle in Aspik. Hierzu wählt man am liebsten kleine Forellen, welche sehr vorsichtig geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf einer Schüssel mit warmem Essig übergossen und mit Papier bedeckt werden, damit sie eine schöne blaue Farbe annehmen. Dann setzt man bloß so viel Wasser zum Feuer, daß die Fische eben davon bedeckt werden, fügt einige Löffel Essig, ein Lorbeerblatt, einen Löffel Salz, etliche Pfefferkörner, nach Gefallen auch Citronen- und Zwiebelscheiben hinzu, läßt dies zum Kochen kommen, nimmt das Kasserol aus dem Ofen, legt die Forellen hinein, deckt sie mit Papier zu und läßt sie 1/4 Stunde über gelindem Feuer stehen, ohne daß sie sieden, hebt sie heraus und läßt sie erkalten. Man gräbt nun eine ovale, ziemlich tiefe, mit Oel bestrichene Form in kleingeschlagenes Eis, gießt eine dünne Schicht Aspik hinein, legt den Boden mit einer netten Verzierung von Citronen- und Trüffelscheiben, Schnitten von hartgekochten Eiern, Kapern und Krebsschwänzen aus, schüttet eine neue Schicht Aspik darauf, läßt sie erstarren, thut dann eine Lage Forellen der Länge nach, nicht zu dicht nebeneinander und nicht zu nahe an den Rand der Form, hinein, übergießt sie mit Aspik und, falls die Form tief genug ist, später noch eine zweite Forellenschicht, auf die man abermals genügend Aspik schüttet. Wenn alles nach Verlauf einiger Stunden gehörig fest geworden, taucht man die Form einen Moment in warmes Wasser, wischt sie gut ab und stürzt sie auf eine Schüssel, die man mit Petersilie und ausgezackten Citronenscheiben garniert.

Blaugesottene Forelle. Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe, aus, wäscht und schuppt sie, säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzen Messer und krümmt sie, indem man den Schwanz mittelst eines durchgezogenen und zusammengeknüpften Fadens

im Maule befestigt. Dann übergießt man sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht aufreißen; inzwischen setzt man ein Kasserol mit wenig Wasser und etwas Weinessig oder mit halb Weißwein, halb Wasser, einem tüchtigen Eßlöffel Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Citronenscheiben und Gewürzkörnern zum Feuer, legt die Forellen ein, wenn die Fischsud kocht, läßt sie nicht länger als $^1/_4$ Stunde über sehr gelinder Wärme sachte garkochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser und garniert sie beim Anrichten mit Petersilie. Man reicht frische Butter, Essig (sehr oft Himbeeressig) und Oel oder eine holländische Sauce dazu. Nach der Ansicht vieler Feinschmecker soll man die Forellen nach dem Blauen nur in sehr stark gesalzenem Wasser ohne alle weitere Zuthaten als den zum Blauen verwendeten Essig kochen, um ihnen all ihr eigentümliches Aroma ungeschmälert zu bewahren.

Forellen in Butter-Sauce. Nachdem die Fische blaugesotten worden, läßt man in einem Kasserol 125 Gramm frische Butter zergehen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl hinzu und gießt $^3/_8$ Liter Fleischbrühe an, läßt diese Sauce mit dem Saft einer halben Citrone und einem Blatt Macis unter beständigem Umrühren eine kurze Zeit kochen und richtet sie über den Forellen an.

Gebackene Forelle. Kleine Fische werden geschuppt, am Kopf ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten mehrmals ausgekerbt, mit Salz eingerieben und $^1/_2$ Stunde an einen kühlen Ort gestellt. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, wendet sie in Mehl, in zerquirlten Eiern und zuletzt in geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Schmelzbutter schön hellbraun, bekränzt sie beim Anrichten mit ausgebackener Petersilie und giebt sie mit grünem Salat, jungem Gemüse oder Citronenvierteln zu Tisch.

Gebratene Forelle. Die Fische werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, abgetrocknet und, je nach ihrer Größe, ganz oder in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut und in eine Marinade von Citronensaft und weißem Pfeffer gelegt. Nach einer halben Stunde wendet man sie in Provenceröl und geriebener Semmel um, brät sie auf dem Rost hellbraun und giebt sie mit einer Sardellen-, Krebs- oder Kapern-Sauce auf. — Oder man läßt die zugerichteten Fische, nur mit Salz bestreut, eine Stunde stehen, trocknet sie gut ab, wendet sie in zerlassener

Butter und in Weizenmehl, das mit einem Kaffeelöffel voll Curry-Pulver vermischt ist, und brät sie auf beiden Seiten.

Gefüllte Forelle. Nachdem man mehrere größere Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, bereitet man eine Fischfarce aus Karpfenfleisch mit Trüffeln und Champignons, Petersilie und Chalotten nebst einigen Eiern und etwas eingeweichtem Weißbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, füllt die Forellen damit, kocht sie in einem Fischsud von Weißwein, Salz, Zwiebelscheiben, Petersilie, Lorbeerblättern und einem Zweige Thymian ziemlich weich, läßt sie erkalten und abtropfen, paniert sie zweimal mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Butter und serviert sie mit einer Liebesapfel-Sauce.

Gespickte Forellen auf österreichische Art. Die wie gewöhnlich vorbereiteten Forellen werden blau, aber nicht zu weich gesotten, nach dem Erkalten mit Streifen von Krebsschwänzen gespickt und in folgender Sauce nochmals aufgekocht. 70 Gramm Butter werden zerlassen, mit einem Löffel Mehl zu einer hellen, dünnen Mehlschwitze verrührt und mit etwas Bouillon, dem Saft und der Schale einer halben Citrone, nebst einer mit 2 Nelken besteckten Zwiebel gut verkocht; die Sauce wird später über den Fischen aufgegeben.

Forellen mit feinen Kräutern. Mehrere größere Forellen werden ausgenommen, gewaschen und in Stücke zerschnitten oder aus Haut und Gräten gelöst und in einzelne Scheiben zerteilt, gesalzen und mit 2 bis 3 Eßlöffeln voll fines herbes (gehackten und in Butter gebackenen Champignons), Chalotten und Petersilie nebst 125 Gramm frischer Butter rasch auf beiden Seiten gedünstet, wobei man Acht geben muß, daß die Kräuter nicht braun werden. Hierauf gießt man die Butter ab, schüttet einige Löffel weiße Coulis hinzu, würzt dieselbe mit dem Saft einer halben Citrone und einem Stück Sardellenbutter, kocht sie noch einmal mit den Forellenstücken auf und richtet sie darüber an.

Forellen mit Krebs-Sauce. Gut vorgerichtete Forellenstücke oder ausgelöste, zerschnittene Forellenfilets werden eine Weile eingesalzen hingestellt und dann in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen Pfanne über dem Feuer geschwenkt, bis sie weich sind, worauf man sie mit einer Krebssauce aufgiebt.

Marinierte Forellen. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Fische werden mit Salz eingerieben, eine Stunde

hingestellt, dann abgetrocknet, mit Oel oder Butter bestrichen und unter wiederholtem Bestreichen auf dem Roste gebraten, nach dem Erkalten mit dazwischengestreuten Lorbeer- oder Rosmarinblättern, Pfefferkörnern, Citronenscheiben und etlichen Nelken in einen großen Steintopf oder eine Terrine geschichtet, bis das Gefäß voll ist, worauf man abgekochten, guten Weinessig nach dem Erkalten darübergießt und das Gefäß gut zubindet; damit keine Luft zudringen kann, schüttet man am besten noch etwas Oel oben darauf. — Oder man legt die gebratenen Forellen nach dem Auskühlen ohne alles Weitere in das Gefäß und kocht die Marinade von halb Weinessig, halb Weißwein mit einigen geschälten Chalotten, Lorbeerblättern, Salz, Pfefferkörnern, Nelken, Citronenschalen nebst einem Bündel Estragon, Salbeiblättern und Majoran, läßt sie kalt werden und gießt sie über die Fische, so daß dieselben gerade davon bedeckt sind.

Forellen in Mayonnaise. Größere, gereinigte Forellen werden in Stücke zerschnitten, kleinere ganz gelassen und blau gesotten, worauf man sie erkalten läßt, von Haut und Gräten befreit, in nette Stücke zerlegt und dieselben in einer dicken Mayonnaise umwendet, auf einer Schüssel anrichtet, mit Mayonnaise begießt und mit Aspik, Mixedpickles, Sardellen, harten Eiervierteln und Kapern ausputzt.

Forellen in Rotwein. Die gereinigten und in Stücke oder Filets zerteilten Fische werden mit einigen Chalotten, einem Löffel Salz, mehreren Citronenscheiben, einem Blatt Macis, Pfefferkörnern und einem Bündelchen Petersilie in ein Kasserol gelegt, mit $1/2$ Liter Rotwein übergossen und $1/4$ Stunde darin gekocht. Dann nimmt man sie heraus, seiht die Brühe durch, verkocht sie mit einem in Mehl gerollten Stück frischer Butter und giebt sie über den Fischen auf.

Forellen auf Schweizer Art. Man setzt einen Liter Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe mit einer Handvoll Salz, einem Stück braungeröstetem Schwarzbrot, einigen Chalotten, einem Bündelchen Petersilie, 2 Citronenscheiben, einem Blättchen Macis und etlichen Pfefferkörnern zum Feuer und, sobald dieser Fischsud kocht, legt man die sauber gereinigten, gekrümmten Forellen hinein, deckt das Gefäß zu, läßt die Fische $1/4$ Stunde darin sieden, nimmt sie heraus, seiht die Brühe durch, verdickt sie mit einer hellen Mehlschwitze und richtet sie über den Forellen an.

Hausen.

Der Hausen kommt in Scharen in die Wolga, den Ural, die Donau und andere Ströme; sein Fleisch wird frisch, eingesalzen und getrocknet gegessen; sein Rogen wird wie der des Störs als Caviar genossen, die Blase dient als vorzüglichster Stand zur Bereitung von Gelees, auch als Klärmittel, Kitt u. dergl.

Gebratener Hausen. Man salzt die Fischstücke, bestreicht sie sehr fett mit Butter, streut geriebene Semmel darauf und brät sie auf dem Rost oder in einer Pfanne, wobei man sie noch mehrmals mit zerlassener Butter beträufelt; bei dem Aufgeben preßt man den Saft einer Citrone darüber.

Gebratener Hausen mit saurem Rahm. Die Fischstü werden gesalzen, in eine Pfanne mit reichlicher Butter u einigen in dünne Scheiben zerschnittenen Zwiebeln gelegt bei guter Oberhitze gebraten. Man zerquirlt einen Eßlöffel S in ½ Liter saurem Rahm, begießt den Fisch häufig damit, Kapern und gehackte Citronenschale zu der Sauce, läßt sie damit verkochen, seiht sie zuletzt durch ein Sieb und richte über dem braungebratenen Fisch an.

Gebratener Hausen auf russische Art. Man spickt sauber gereinigten Fischstücke mit dünnen Speckstreifen, die zu in Salz, gestoßenem Pfeffer, Ingwer und Piment umgewen sind, bestreut den Fisch überdies noch mit Salz und zerstoßen Gewürz, legt ihn in eine Pfanne und brät ihn mit reichlich Butter und etwas zugegossenem Wasser unter häufigem Begießen und mehrmaligem Umwenden recht braun und mürbe, wobei man große, roh geschälte Kartoffeln mit braten läßt. Bevor der Fisch völlig gar ist, übergießt man ihn mit ½ Liter saurem Rahm, und wenn dieser eingebraten und die Sauce dicklich geworden ist, nimmt man den Fisch heraus und vermischt die Sauce noch mit einem halben Eßlöffel Senf, einem Eßlöffel Kapern und einigen Citronenscheiben.

Zubereiten des geräucherten Hausen. Man legt denselben so lange in mehrmals gewechseltes lauwarmes Wasser, bis er aufgeweicht ist und die Haut sich leicht abziehen läßt, zerschneidet ihn in passende Stücke und läßt diese in einer Sauce von heller Mehlschwitze, die mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt ist, gehörig weich sieden.

Hecht.

Angeschlagener Hecht. Ein Fisch von 2 bis 2 $1/_{2}$ Kilo wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, worauf man an beiden Seiten den größten Teil des Fleisches behutsam aus Haut und Gräten löst, so daß nur ein Teil davon am Rückgrat bleibt; dieses letztere mit dem daran befindlichen Kopf und Schwanz wird mit Salz bestreut und eine Stunde hingestellt, nachdem man die Kiemen abgeschnitten und die Schwanzflossen kurz abgestutzt hat. Aus dem Fleische des Fisches bereite man eine feingehackte Farce, die mit 2 in Butter weichgeschwitzten Chalotten, 2 in Milch geweichten und aus- drückten, abgeschälten Mundbroten, 2 bis 3 Eidottern, etwas iebenem Parmesankäse, Sardellenbutter, Salz und Muskatnuß mischt wird, worauf man sie möglichst fest und glatt an das abgetrocknete Fischgerippe streicht, so daß der Fisch seine rige Gestalt wieder erhält. Man setzt den Hecht in eine Butter ausgestrichene Pfanne, überstreut ihn mit geriebenem rot und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Butter, belegt mit dünnen Speckscheiben und bäckt ihn so bei mäßiger langsam hellbraun; bei dem Anrichten giebt man eine dellen- oder Kapernsauce dazu.

Hecht in Aspik. Ein größerer Hecht wird getötet, geschuppt, genommen und gewaschen, dann in Stücke von passender öße zerlegt, von denen man Kopf und Schwanz bei Seite ßt, und die man eine Stunde eingesalzen hinstellt. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie ab, legt sie in einen Fischsud von 2 Liter Wasser, $1/_{4}$ Liter Essig, einer mit 3 Nelken besteckten Zwiebel, Salz, 2 Lorbeerblättern, 2 Citronenscheiben, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem Blatt Macis, nimmt während des Kochens den Schaum gut ab, läßt den Fisch etwa $1/_{4}$ Stunde lang kochen, nimmt ihn aus der Brühe, seiht dieselbe durch, kocht sie ein, klärt sie mit 3 Eiweißen und vermischt sie mit $1/_{4}$ Liter Weißwein, worin man 25 bis 30 Gramm beste Gelatine aufgelöst hat. In eine mit Speiseöl bestrichene Form gießt man etwas von dem Aspik, belegt den Boden mit Citronenscheiben, Kapern, Krebsschwänzen und Petersilienblättern, übergießt dies wieder mit Aspik, läßt dasselbe erstarren und füllt die Form dann mit abwechselnden Schichten von Fischstücken und Aspik.

Hecht à la Béchamel. Ein Fisch von $1^1/_2$ bis 2 Kilo wird geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und aus Haut und Gräten gelöst, worauf man ihn in schräge, 1 Centimeter starke Scheiben zerschneidet, mit Salz bestreut und in zerlassener Butter nebst ein wenig Wasser über gelindem Feuer weichdünstet. Inzwischen hat man eine Béchamel-Sauce bereitet, die man mit der Brühe, worin der Hecht gedämpft worden ist, vermischt und dicklich einkocht, mit 2 bis 3 Eidottern abzieht, mit einigen Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse und den Fischstücken zusammen in eine tiefe Schüssel schüttet, mit Parmesankäse und geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und in einem ziemlich heißen Ofen bei guter Oberhitze hellbraun überbacken läßt.

Blaugesottener Hecht. Nachdem man einen etwa 1 bis 2 Kilo schweren Hecht gehörig vorbereitet und von den Schuppen befreit hat, krümmt man ihn, indem man den Schwanz im Maule mittelst einer Nadel und schwachem Bindfaden befestigt, legt ihn auf eine Schüssel, übergießt ihn mit kochendem Essig und bereitet inzwischen den Fischsud von 2 bis $2^1/_2$ Liter Wasser, etwa 50 Gramm Salz, 65 Gramm frischer Butter, einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern. Sobald das Wasser kocht, legt man den Fisch hinein, läßt ihn 5 Minuten darin kochen, schäumt ihn ab, deckt ihn zu und läßt ihn so noch fast $^1/_2$ Stunde an der Seite auf einer warmen Stelle stehen, ohne daß er weitersiedet. Bei dem Anrichten garniert man ihn mit Petersilie, Salzkartoffeln und Citronenscheiben, giebt rohen geriebenen Meerrettig, mit Essig und Salz angemacht, zerlassene Butter oder heiße Sardellenbutter dazu; hat man den Fisch nicht gekrümmt, so steckt man ihm bei dem Aufgeben die mitgekochte Leber und ein Petersiliensträußchen ins Maul.

Hecht à la Chambord. Hierzu wählt man einen besonders großen, schönen Hecht, nimmt ihn aus, schuppt ihn, wäscht ihn und zieht ihm vorsichtig die Haut ab; dann spickt man ihn der Länge oder Quere nach mit abwechselnden Reihen von gewürzten Speckfäden, nagelförmig geschnittenen Trüffelstückchen, ebensolchen Stückchen von Carotten und von Pfeffergurken, füllt den Fisch inwendig mit einer feinen, mit Trüffeln oder fines herbes gemischten Kalbsfleischfarce und umhüllt ihn mit einem butterbestrichenen Papier, worauf man ihn in einem Fischsud von Wasser, Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern nebst 2 bis 3 Gläsern gutem Weißwein oder

Champagner garkocht, einen Teil der Brühe abgießt und den Fisch noch eine Weile im Ofen stehen läßt, ohne daß er weiterkocht, damit der Speck, womit er gespickt ist, sich etwas bräunen kann. Das zur Garnierung erforderliche Ragout à la Chambord stellt man auf folgende Weise her: ½ Liter weiße Coulis oder starke Kalbfleischbrühe wird mit einer halben Flasche Weißwein oder Champagner eingekocht und nach Belieben mit einer Prise Currypulver oder gemischtem Gewürz verrührt, worauf man in Butter gedünstete Champignons, weichgekochte Artischockenböden, in Wein gekochte oder eingemachte Trüffeln, Karpfenmilche, Lebern von Hechten oder Aalraupen, Aalstückchen, gespickte Kalbsmilche, Hahnenkämmen und Hahnennieren, Krebsschwänzen und Fischklößchen ¼ Stunde in der Sauce mit einem Stückchen Sardellenbutter dünsten läßt und das Ragout um den Hecht garniert, der noch außerdem eine Verzierung von Silberspießchen mit Trüffeln, Essigfrüchten u. dergl. erhält.

Hecht mit Champignons, auf österreichische Art. Ein ausgenommener und geschuppter Hecht wird in Stücke zerschnitten, eingesalzen ½ Stunde stehen gelassen, abgetrocknet und in ein Kasserol nebst 70 Gramm frischer Butter, einem Sträußchen Petersilie, Wurzelwerk und einer Zwiebel, Salz und Pfefferkörnern gelegt, mit einem Weinglase Essig und so viel Erbsensud (Wasser, worin getrocknete Erbsen gekocht wurden) übergossen, daß der Fisch gerade davon bedeckt ist, und ¼ Stunde darin weichkocht. Dann nimmt man den Fisch heraus, zieht ihm vorsichtig die Haut ab, dünstet ¾ Liter geputzte, in feine Scheiben geschnittene Champignons in Butter, fügt etwas gehackte Petersilie und 2 Eßlöffel Mehl hinzu, läßt alles eine kurze Zeit durchschwitzen, verkocht die Champignons hierauf mit der durchgegossenen Fischbrühe und richtet sie schließlich über dem Fisch an.

Hecht mit Eier-Sauce. Nachdem man einen nicht zu großen Hecht geschuppt, gesäubert, gekrümmt und mit halb Essig, halb Wasser, Wurzelwerk, Salz, einer Zwiebel, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern langsam weichgekocht hat, legt man ihn auf eine Schüssel, läßt ihn zugedeckt warm stehen und bereitet die Sauce, indem man in 70 Gramm siedender Butter einen Kochlöffel Mehl verrührt, ¾ Liter Bouillon, die man mit 8 Eidottern zerquirlt hat, hinzugießt, unter beständigem Umrühren eine Weile damit verkocht, mit gedünsteten Champignons, dem Saft einer

halben Citrone, Krebsschwänzen und etwas Krebsbutter vermischt und das Ganze über dem Hecht anrichtet.

Hecht auf englische Art. Ein etwa 2 Kilo schwerer Fisch wird gesäubert, geschuppt und in 2 Centimeter lange Stücke zerschnitten, worauf man 70 Gramm Butter in einem Kasserol zerläßt, eine gehackte Zwiebel und eine Chalotte, einen Eßlöffel gehackte Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und 2 gestoßene Nelken 5 bis 6 Minuten mit der Butter über dem Feuer verrührt, $^1/_4$ Liter schwache Bouillon, 1 Weinglas voll Rotwein und ebensoviel Essig hinzugießt, den Fisch hineinlegt und wohlzugedeckt langsam weichdämpfen läßt. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn auf eine heiße Schüssel, verdickt die Sauce mit etwas in Mehl gerollter Butter und einem Eßlöffel voll Kapern, läßt sie einmal damit aufkochen und giebt sie über dem Fisch auf. — Eine andere englische, höchst originelle und pikante Zubereitungsmethode ist folgende: Man nimmt einen großen Hecht durch einen kurzen Einschnitt unterhalb der Kiemen aus, wäscht ihn gehörig, schuppt ihn aber nicht ab, hackt die Leber mit etwas Thymian, Majoran und Pfefferkraut sehr fein, ebenso einige frische oder eingelegte Austern, 3 bis 4 ausgegrätete Sardellen und eine Prise gestoßene Muskatblüte und vermischt dies alles mit $^1/_2$ Kilo sehr frischer Butter, die man in das Innere des Hechtes füllt, den man dann zunäht, damit die Butter womöglich nicht heraus, sondern nur in das Fleisch des Fisches eindringt. Man steckt den Fisch nun der Länge nach an einen dünnen Spieß, umbindet ihn mit einer Art Gerüst von glatten, langen Holzspänen, die man an den Seiten anlegt und mit Leinwand umwindet, damit der Hecht bei dem Braten nicht zerbrechen kann, und brät ihn langsam, indem man ihn abwechselnd mit Rotwein und geschmolzener Sardellenbutter begießt. Das Abnehmen des Bandes und der Holzspäne muß sehr vorsichtig über der Anrichteschüssel geschehen; schließlich vermischt man die während des Bratens abgetropfte Sauce mit frischer Butter, dem Saft einer Citrone und 2 Orangen und giebt sie entweder in einer Saucière besonders zu dem Fisch oder schüttet sie über denselben auf die mit Knoblauch eingeriebene Schüssel.

Hecht-Fricassée. Zu einem wohlgereinigten, geschuppten und in Stücke zerschnittenen Hecht von ungefähr $1^1/_2$ bis 2 Kilo, den man in eine tiefe Steingutschüssel oder ein glasiertes Kasserol legt, thut man 125 Gramm frische Butter, $^1/_4$ Liter Weißwein,

3 bis 4 gehackte Sardellen, einige Citronenscheiben ohne Kerne nebst etwas Salz, bestreut den Fisch mit gestoßenem Zwieback, läßt ihn festzugedeckt bei gelinder Hitze dämpfen, bis er weich ist, verrührt die Sauce mit einigen Löffeln saurem Rahm und richtet das Fricassée in einem Blätterteig- oder Reisrand an.

Gebackener Hecht. Man säubert und schuppt den Fisch, wäscht ihn gut, spaltet ihn der Länge nach, schneidet ihn in dreifingerbreite Stücke, salzt diese ein und läßt sie eine Stunde so stehen; hierauf trocknet man sie gehörig ab, bestreut sie mit weißem Pfeffer, wendet sie in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter braun und garniert sie bei dem Anrichten mit Citronenscheiben und Petersilie.

Gebratener Hecht. Ein ziemlich großer Hecht wird nach dem Schlachten durch einen kleinen Schnitt unterhalb der Kiemen ausgenommen, geschuppt, gewaschen und mit Speck, Sardellenstreifchen und Citronenschale gespickt, dann mit Salz eingerieben $^1/_4$ Stunde stehen gelassen, abgespült, in eine Bratpfanne auf einen Holzrost gelegt und unter sehr fleißigem Begießen mit heißer Butter bei mäßiger Wärme $^1/_2$ Stunde gebraten, worauf man ihn mit grünem Salat, Champignon- oder Sardellensauce zu Tisch giebt.

Gebratener Hecht mit verschiedenen Saucen. Wenn der Hecht von ungefähr einem Kilo gehörig gesäubert und geschuppt ist, wird er gekrümmt, mit Salz bestreut und in eine Pfanne mit 90 Gramm Butter und einigen Speckscheiben, einer zerschnittenen Zwiebel, sehr wenig Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern gelegt, bei ziemlich starkem Feuer gebraten und häufig begossen, indem man ein Salbeibüschelchen in die Bratbutter taucht und ihn damit bestreicht. Sobald der Fisch auf beiden Seiten braun ist, gießt man 1 Glas Weißwein zu der Sauce, nimmt kurz darauf den Hecht heraus, seiht die Brühe durch und benutzt sie zur Bereitung einer Morchel-, Sardellen- oder Champignonsauce, indem man sie mit einer Mehlschwitze verdickt und mit Morcheln, die zuvor in Fleischbrühe oder Wasser mit Wein weichgekocht wurden, vermischt; ebenso müssen zur Champignonsauce die Champignons zuvor kleingeschnitten und in Butter gedünstet werden, während man die gehackten Sardellen bald bei dem Braten des Fisches hinzufügen kann.

Gedämpfter Hecht. Der gut gereinigte und geschuppte Fisch wird in Stücke zerschnitten, die man in eine Schüssel legt, mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut und mit dem Saft einer Citrone beträufelt, worauf man sie so eine Stunde stehen läßt. Dann trocknet man sie ab, legt sie auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, fügt 180 Gramm Butter, $^1/_2$ Liter Weißwein $^1/_4$ Liter Essig, einige Citronenscheiben, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Gewürz hinzu und dämpft sie gut zugedeckt unter fleißigen Begießen ungefähr $^3/_4$ Stunden. Wenn der Fisch herausgenommen ist, kocht man den Satz in der Pfanne mit Fleischbrühe los und vermischt diese nach dem Durchgießen mit einer nebenher bereiteten Senf-, Austern-, Sardellen- oder Muschelsauce, welche man zu dem Hecht serviertt.

Gespickter Hecht, s. a. Gebratener Hecht. Ein großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und abgehäutet, mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, abgetrocknet und mit feinen Speckfäden gespickt; hierauf wendet man ihn in feinem Mehl, das mit ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer und Macis vermischt ist, läßt 250 Gramm Butter in einer Pfanne hellbraun werden, brät den Fisch darin unter häufigem Begießen von allen Seiten braun, hebt ihn vorsichtig auf eine gewärmte Schüssel heraus und kocht den Bratfond mit $^1/_2$ Liter Rahm oder ebensoviel Bouillon, einem Gläschen Madeira und etwas Citronenschale unter beständigem Umrühren auf.

Marinierter und gebackener Hecht. Der gehörig angerichtete Hecht wird in Stücke zerschnitten, die man 3 bis 4 Stunden lang in einer Marinade von Weinessig, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Piment liegen läßt, dann in Mehl umwendet, in zerlassene Butter taucht, mit geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten braun bäckt; hierzu giebt man eine Kapern- oder Sardellensauce.

Hecht in Mayonnaise. Der Fisch wird in große Stücke zerlegt, in Salzwasser mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern und etwas Gewürz gargekocht, dann abgehäutet, in zierliche Scheiben zerteilt und ausgegrätet; die Fischstückchen legt man hierauf 2 bis 3 Stunden in eine Marinade von Provenceröl, Estragonessig, Salz und Pfeffer, bereitet inzwischen eine gut abgerührte Mayonnaisen-Sauce (s. d.), streicht einige Löffel davon auf eine Schüssel, legt eine Schicht Hechtscheiben darauf, die

man wieder mit Mayonnaise überzieht, und fährt so fort, bis der Hecht verbraucht ist; zuletzt garniert man die Schüssel mit gehacktem Aspik, harten Eiervierteln und Kopfsalatherzchen.

Hecht mit Parmesankäse. Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, in einem zugedeckten Kasserol mit 100 bis 125 Gramm Butter weichgedämpft, möglichst von den Gräten befreit und in geriebenem Parmesankäse umgewendet. Man bestreicht nun eine vertiefte Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt die Fischstücke darauf, übergießt sie mit $^1/_4$ Liter fettem sauren Rahm, den man mit fast $^1/_2$ Liter kräftiger Bouillon zerquirlt hat, streut 2 Eßlöffel Kapern, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter und läßt die Speise bei guter Oberhitze auf einem Ziegelstein in der Ofenröhre eine halbe Stunde backen. — In etwas anderer Weise stellt man dieses Gericht her, indem man den Fisch in der Butter mit zwei feingehackten Zwiebeln weichdünstet, den Hecht herausnimmt, Butter und Zwiebeln mit einem Eßlöffel Mehl verrührt und, nachdem letzteres gelblich geschwitzt ist, $^3/_4$ Liter sauren Rahm damit vermischt, diese Sauce in eine vertiefte Schüssel schüttet, die in Parmesankäse umgewendeten Fischstücke hineinschichtet, mit Parmesankäse und geriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und nach oben angegebener Weise im Ofen bäckt.

Hecht-Pastete. Ein Hecht von 2 bis 3 Kilo Schwere wird aus Haut und Gräten gelöst, gewaschen und in zierliche, schräge kotelettenförmige Stücke geschnitten, die man zuerst mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Citronensaft eine Stunde mariniert, dann in Butter beinahe weich dämpft und auskühlen läßt. Von dem ebenfalls ausgelösten Fleisch eines kleinen, etwa $^1/_2$ Kilo schweren Hechtes bereitet man eine Farce, indem man es fein hackt, mit einer in 180 Gramm Butter weichgeschwitzten Zwiebel, 3 abgeschälten, in Milch geweichten und ausgedrückten Mundbroten, Salz, einer Prise Pfeffer und Muskatnuß, 2 bis 3 Eidottern, 60 Gramm Sardellenbutter und 2 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse verrührt, im Reibstein untereinanderreibt und durch ein Haarsieb streicht. Auf einer etwas vertieften runden Schüssel ordnet man abwechselnde Schichten von dieser Farce und Hechtstücken, bedeckt die oberste Farceschicht

mit einem Deckel von Butterteig, den man mit einem 3 Finger breiten, auf den Schüsselrand mit Ei befestigten Teigrand verbindet, überstreicht ihn mit Ei und läßt die Pastete, welche man auf einem mit Sand oder Salz bestreuten Blech in den mäßig heißen Ofen stellt, eine Stunde langsam backen. Nach Verlauf dieser Zeit schneidet man den Deckel auf, hebt ihn ab, gießt eine Sardellen- oder Kapernsauce über den Fisch, legt den Deckel wieder darüber und trägt die Pastete auf. — Auch kann man eine Hohlpastete von Butterteig zuerst blind backen und dann mit einem Hechtfricassée füllen.

Hecht-Pie, s. a. Hecht-Pastete. Ein ziemlich großer Hecht wird gespalten und von Haut und Schuppen befreit; dann schneidet man den Kopf und das Bauchfleisch ab, löst aus dem festen Rückenfleisch das Rückgrat nebst den Gräten, schneidet es in schräge, fingerdicke Stücke und dünstet dieselben mit gehackten Champignons, Chalotten und Petersilie beinahe weich, worauf man sie mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und kalt werden läßt. Das aus Haut und Gräten geschabte Bauchfleisch hackt man nebst der Leber, 2 in Butter geschwitzten Chalotten, der Schale einer halben Citrone und 4 bis 5 ausgegräteten Sardellen sehr fein und vermischt diese Farce mit 2 Eiern und 3 abgeschälten, in Milch geweichten und mit 125 Gramm Butter über dem Feuer zu einem steifen Brei abgebrannten Mundbroten, bestreicht eine Pie-Schüssel mit Butter und einem Teil dieser Farce, legt die Fischstücke darauf, bedeckt sie mit der übrigen Farce, macht einen schmalen Teigrand um die Schüssel, legt einen Deckel von Butterteig darüber, den man auf dem Rand befestigt, oben mit einer kleinen Oeffnung versieht und mit Blättern, Sternen u. dergl. von den Teigabschnitzeln verziert, überstreicht ihn dann mit geschlagenem Ei und bäckt den Pie bei ziemlich starker Hitze $^{3}/_{4}$ Stunden. Kopf, Haut und Gräten werden mit wenig Wasser, Salz, Wurzelwerk und etwas Gewürz ausgekocht und die durchgeseihte Brühe zu einer holländischen Sauce benutzt oder mit einer Sardellensauce vermischt, die man zu dem Pie serviert.

Hecht auf polnische Art. Der gereinigte, geschuppte und in Stücke zerlegte Fisch wird mit Salz bestreut und $^{1}/_{2}$ Stunde lang hingestellt; währenddem kocht man 2 große, geschälte Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, 3 bis 4 geschälte Aepfel und eine zerschnittene Sellerieknolle in wenig Wasser sehr weich, reibt alles durch ein Sieb, gießt 2 Liter siedendes Wasser, $^{1}/_{2}$ Liter

Weißwein und $^1/_4$ Liter Essig hinzu, thut auch einige Citronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, etliche Nelken und Pfefferkörner daran, läßt die abgetrockneten Hechtstücke in dieser Mischung weichkochen, verrührt die Sauce zuletzt mit ein wenig Zucker oder Syrup und 2 bis 3 Eßlöffeln geriebenem Pfefferkuchen, seiht sie dann durch ein Sieb und richtet sie über dem Fisch an.

Hecht-Salat. Ein gereinigter und geschuppter Hecht wird in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz gargekocht, aus der Brühe genommen, ausgegrätet und in kleine Stücke zerpflückt, die man mit Kapern, kleingeschnittenen, in Essig eingemachten Champignons und feingeschnittenen Pfeffergurken vermischt und zierlich auf einer Schüssel ausbreitet; hierauf macht man eine Salatsauce, indem man 5 bis 6 hartgekochte Eidotter mit 3 Eßlöffeln feinem Provenceröl zerreibt, 4 Löffel Weinessig, etwas Salz, weißen Pfeffer, 4 bis 5 Löffel dicken sauren Rahm, einen Eßlöffel Senf und ein wenig gehackten Schnittlauch und Estragon hinzufügt und die Sauce 2 Stunden, bevor der Salat auf den Tisch kommt, über den Hecht gießt; man garniert die Schüssel mit Citronenscheiben oder Kopfsalatherzchen.

Hecht mit Senfbutter. Der Fisch wird geschuppt, gesäubert, der Länge nach gespalten, in dreifingerbreite Stücke zerschnitten und dieselben mit Salz bestreut $^1/_2$ Stunde bei Seite gestellt, dann abgetrocknet und mit Butter, etwas Weißwein, 2 Citronenscheiben, 6 geschälten Chalotten, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einem Bündelchen Petersilie $^1/_2$ Stunde über gelindem Feuer gedünstet; hierauf vermischt man 125 Gramm zerlassene, geklärte Butter mit 2 Eßlöffeln feinem Senf und gießt diese Sauce bei dem Anrichten über den Hecht.

Hecht auf ungarische Art. Ein großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und der Länge nach gespalten, worauf man Kopf und Schwanz abschneidet und aus den beiden Fischhälften möglichst die Gräten entfernt. Dann bestreut man sie mit Salz, legt sie nebeneinander in eine breite und nicht zu tiefe, mit Butter bestrichene Bratpfanne, röstet eine halbe, sehr fein gehackte Zwiebel in Butter gelblich, verrührt sie mit 3 Eßlöffeln Rahm und 4 ausgegräteten gehackten Sardellen und streicht diese Mischung über den Fisch, bestreut ihn dick mit geriebener Semmel, läßt ihn eine Stunde so stehen, beträufelt ihn dann mit zerlassener Butter und brät ihn unter wiederholtem Begießen mit der Sauce bei mäßiger Hitze braun.

Bücklinge.

Bücklinge mit Eiern. Die Bücklinge müssen 2 Stunden in frisches oder Milchwasser gelegt werden, dann herausgenommen, abgetrocknet, die Haut abgezogen, geteilt und von den Gräten befreit werden. Hierauf macht man Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, legt die Bücklinge darauf und schlägt auf jeden 1 Ei (sogen. Ochsenauge). Ist dieses fertig, legt man Bückling und Ei sorgfältig auf eine lange Platte und trägt sie sogleich zu Tisch.

Gebackene Bücklinge. Nachdem sie wie vorstehend hergerichtet sind, werden sie in verrührte Eier getaucht, mit Brösel gut paniert und auf einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten lichtgelb gebacken.

Hummer.

Diese großen Seekrebse gleichen den Flußkrebsen an Gestalt und Farbe, sehen im lebendigen Zustande grünlich-schwarz marmoriert, und gekocht scharlachrot aus und gelten als Leckerbissen, obgleich ihr Fleisch viel weniger zart, grobfaseriger und schwerer verdaulich ist, als das der Flußkrebse. Die Hummer, welche besonders in der Nord- und Ostsee sehr häufig sind, halten sich am liebsten auf steinigem Grund auf, meiden dagegen schlammigen Boden; sie haben meist eine Länge von 20 bis 25 Centimeter, zuweilen auch 30 Centimeter, ja man findet deren, die 90 bis 100 Centimeter lang und ungefähr 4 bis 5 Kilo schwer sind, doch rühmt man die mittelgroßen als die besten, und die kleinen verwendet man nur zu Saucen. Die Vorderfüße und bisweilen auch die beiden folgenden Fußpaare endigen in großen Scheeren, die teils stumpf, teils spitzig ausgezähnt sind; die Seitenanhänge des Schwanzendes bilden eine fächerförmige Flosse, an der Unterseite des Schwanzes stehen fünf Paar Afterfüße, am Kopf befinden sich vier Fühlfäden. Die besten Hummer kommen aus Norwegen, von wo sie in besonders hierzu eingerichteten Schiffen lebendig transportiert werden, indessen werden sehr viele auch in abgekochtem Zustande versendet; neuerdings treibt Amerika auch ziemlich bedeutenden Handel mit ganzen oder ausgeschälten, in Büchsen eingelegten Hummern. Die Hummer-Saison beginnt im April und dauert bis zum Oktober, so daß sie gewissermaßen für die Feinschmecker einen Ersatz an Stelle der Austern bieten; man sollte eigentlich nur lebendige Hummer kaufen, da sie sich

abgekocht nicht gar zu lange halten und verdorbenes Hummerfleisch außerordentlich schädlich ist; man muß sich dabei erstens auf den Geruch verlassen, an dem man ziemlich leicht erkennen kann, ob der Hummer noch gut ist, außerdem überzeugt man sich, ob der Hummer leidlich frisch gekocht ist, dadurch, daß man am Schwanz zieht. Ist derselbe noch völlig steif und schnappt er sofort bei dem Ziehen in seine vorige Stellung zurück, dann kaufe man den Hummer getrost. Das Fleisch der Männchen, die man an dem schmalen Schwanz erkennt, gilt als feiner und zarter, als das der Weibchen, welche dagegen wieder um der Eier willen geschätzt werden, die man zur Bereitung von Saucen, Garnierung von Salat u. s. w. benützt. Der Hummerfang geschieht mittelst cylinderförmiger, aus Birkenruten geflochtener Körbe, in die man eine Lockspeise legt und welche man ins Meer versenkt, um sie nach Verlauf von einiger Zeit mit den darin enthaltenen Hummern wieder heraufzuziehen.

Das Kochen des Hummers. Man wäscht und bürstet die lebendigen Hummer zuerst in reichlichem Wasser, legt sie auf den Rücken, faßt sie beim Schwanz und steckt sie mit dem Kopf vornweg in stark kochendes Salzwasser, wodurch sie augenblicklich getötet werden, ohne lange Qualen zu leiden; den Topf oder Kessel deckt man zu, beschwert den Deckel, rückt das Gefäß dann auf die Seite und läßt den Hummer langsam kochen — ein kleiner bedarf zum Garkochen 18 bis 20 Minuten, ein ziemlich großer eine halbe Stunde und ein sehr großer eine Stunde; während des Kochens hält man eine Zeit lang ein glühend gemachtes Eisen in den Topf, damit die Hummer schön rot werden. Häufig fügt man zu dem Salzwasser noch Kümmel und gewöhnlich ein Stück Butter; in Frankreich thut man außer Butter und Salz ein Bündel Petersilie, einige Porreezwiebeln und ein klein wenig Cayennepfeffer hinzu. Ist die Zeit verflossen, welche man zum Garkochen des Hummers für nötig hält, so nimmt man das Gefäß vom Feuer, schreckt die Brühe mit etwas kaltem Wasser ab, läßt den Hummer darin auskühlen, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn ab, legt ihn auf ein Brett, bestreicht ihn mit Butter oder feinem Oel, bedeckt ihn mit einem beschwerten Brett und läßt ihn vollends erkalten. Hierauf spaltet man ihn der Länge nach, schlägt die Scheeren auf der unteren Seite auf, legt ihn auf eine mit Petersilie bekränzte Schüssel und reicht Essig und Oel oder Remouladensauce dazu.

Hummer auf amerikanische Art. Ist ein großer Hummer in Salzwasser gargekocht, spaltet man ihn, löst das Fleisch vom Schwanz und den Scheeren aus, schneidet ersteres in Scheiben, letzteres in kleinere Stücke und dämpft alles in folgender Sauce. 4 bis 5 feingehackte Chalotten läßt man einige Minuten in Butter schwitzen, gießt $^1/_4$ Liter Weißwein daran, verkocht denselben eine Weile damit, reibt etwa 6 große, schöne Tomaten (Liebesäpfel) durch ein Haarsieb zu der Sauce, fügt $^1/_2$ Liter braune Coulis und eine Prise Cayennepfeffer hinzu, läßt alles eine kurze Zeit einkochen, streicht die Sauce durch, dämpft den Hummer $^1/_4$ Stunde darin und giebt auf, wobei man die größeren Fleischscheiben um das in der Mitte aufgehäufte kleingeschnittene Hummerfleisch legt.

Hummer in Aspik. Hat man einen Hummer in Wasser mit Butter, Kümmel und Salz abgekocht, läßt man ihn erkalten, löst das Fleisch möglichst unverletzt aus und schneidet die besten Stücke in schräge Scheiben; von den kleineren Stücken, dem losen Fleisch aus den Beinen und der Milch aus dem Rumpf, 3 Eidottern, 100 Gramm geriebenem, mit Wein angefeuchtetem Weißbrot, etwas Salz, Muskatnuß und einem Teil der aus den Schalen hergestellten Hummerbutter bereitet man eine feingehackte Farce, die man zu kleinen flachen Klößchen oder Würstchen formt, in gewöhnlicher Butter mit etwas hinzugefügter Hummerbutter auf beiden Seiten bäckt und erkalten läßt. Außerdem kocht man noch eine möglichst große Kalbsmilch in Bouillon ab und schneidet sie nach dem Auskühlen in Stücke; dann reibt man eine geeignete Form mit feinem Oel ein, gießt sie mit einem recht kräftigen Aspik aus, läßt dasselbe auf Eis oder in kaltem Wasser gerinnen, legt zuerst die besten Stücke vom Hummer mit der roten Seite nach unten hinein, übergießt sie mit Aspik, ordnet nach dessen Erstarren die Kalbsmilchstücke und die Farce-Frituren darauf und fährt auf diese Weise fort, bis die Form fast voll ist, füllt sie vollends bis beinahe zum Rand mit Aspik, stellt sie auf Eis, stürzt sie später auf eine Schüssel und garniert dieselbe mit gehacktem Aspik, Citronenscheiben und den Hummer-Eiern.

Hummer-Koteletten. Man löst von einem mittelgroßen, frisch abgekochten Hummer alles Fleisch und stößt es mit 40 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz, einer Messerspitze weißem Pfeffer und ebensoviel Muskatnuß nebst etwas Hummer-

butter im Mörser; hierauf formt man nicht zu große Koteletten aus der Masse, steckt in jede ein Stück Hummerscheere, taucht sie in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und wiederholt das Panieren nach einigen Minuten nochmals, bäckt sie in heißer Backbutter, läßt sie auf weißem Löschpapier abtropfen und ordnet sie kranzförmig auf einer Schüssel, die man mit ausgebackener Petersilie garniert.

Hummer-Curry. Ein großer Hummer wird gekocht; nach dem Erkalten löst man das Fleisch aus der Schale und schneidet es in schräge Scheiben. Hierauf hackt man 2 Zwiebeln sehr fein, schwitzt sie in Butter weich und weiß, überstreut sie mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und einem knappen Kaffeelöffel voll Currypulver, gießt $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe zu und verrührt diese Mischung über dem Feuer, bis sie dicklich wird. Nun legt man die Hummerstücke hinein, dämpft sie langsam $^1/_2$ Stunde und preßt vor dem Aufgeben den Saft einer halben Citrone darüber, schüttet das Curry auf eine gewärmte Schüssel und umgiebt dieselbe mit einem Reisrand.

Hummer einzulegen. 6 mittelgroße Hummer werden gekocht, alles Fleisch aus den Schalen gelöst, zerlegt es in zierliche Stücke, bestreicht eine Steinbüchse fett mit Butter, ordnet die Hummerstücke schichtweise in die Büchse, überstreut jede Schicht mit einer Mischung von gestoßenem Gewürz, zu welchem Zweck man 3 Gramm Macis, eine halbe Muskatnuß, 6 bis 7 Gramm weißen Pfeffer, eine Gewürznelke und 7 Gramm Salz zusammen im Mörser zerstößt, und legt zwischen je 2 Schichten Hummerstücke einige Scheibchen frischer Butter. Zuletzt überbindet man die Büchse mit mehrfach zusammengelegtem Papier und stellt sie $^1/_2$ Stunde lang in einen mäßig warmen Ofen, bis die Büchse sehr heiß geworden ist; nachdem sie völlig ausgekühlt, schmelzt man Butter mit einem Stückchen weißen Wachs, gießt diese Mischung über den Hummer, überbindet die Büchse mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

Farcierter Hummer. Hat man einen ziemlich großen Hummer abgekocht, das Fleisch ausgeschält und fein zerhackt, schwitzt man 2 bis 3 gehackte Chalotten in 100 Gramm Butter weich, thut das Hummerfleisch, 4 Eier, eine Prise gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatnuß, etwas gehackte Petersilie und Estragon hinzu, verrührt alles gut über dem Feuer, füllt die Masse in die gereinigten Hummerschalen, streicht sie glatt, bestreut sie mit

geriebener Semmel, träufelt reichliche Butter darüber und läßt sie bei mäßiger Hitze backen.

Hummer-Mayonnaise. Hat man das Fleisch von einem großen Hummer sauber ausgeschält, schneidet man es in zierliche Stücke, bestreut sie mit Salz und feingestoßenem Pfeffer, mariniert sie eine Stunde mit feinem Oel, Citronensaft und 1 bis 2 Löffeln Weinessig und richtet sie hierauf bergartig auf einer Schüssel oder Schale an, wobei man sie mit einer sehr gut verrührten Mayonnaisensauce, am besten einer Estragon- oder Dill-Mayonnaise überzieht; den Rand der Schüssel garniert man mit Krebsschwänzen und Caviarschnitten oder mit Aspik und hartgekochten Eiern.

Hummer-Pastete. 2 Hummer werden abgekocht und nach dem Erkalten ausgelöst; das beste Fleisch schneidet man in Stücke, das Fleisch aus den Beinen und anderen Abfall verwendet man mit guter Farce, die man aus Hechtfleisch, Eiern, in Hummerbutter geröstetem geriebenen Weißbrot, einigen Löffeln Rahm, in Butter geschwitzten Chalotten, Salz, Pfeffer und Muskatnuß bereitet. Man bestreicht eine Pastetenschüssel oder Reifform mit Butter, kleidet sie mit Blätterteig aus, belegt sie mit Farce, den Hummerstücken, und oben darauf wieder mit Farce, macht einen Deckel von Blätterteig darüber, versieht denselben mit einer Oeffnung und einem Teig-Kamin, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze eine Stunde, und gießt vor dem Aufgeben einen Teil der inzwischen hergestellten Hummersauce darüber.

Hummer à la Provençale. Das Fleisch eines großen abgekochten Hummers wird ausgeschält, in Stücke geschnitten, in ein Kasserol gelegt, mit einigen Löffeln feinem Oel übergossen, mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, 2 Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, einem Thymianreis und einem Stückchen Knoblauch gewürzt und über dem Feuer geschwenkt, bis es beinahe zum Kochen kommt; dann nimmt man es heraus, gießt zu den im Kasserol befindlichen Gewürzen 1/4 Liter Weißwein und ebensoviel kräftige Fleischbrühe, verkocht dies eine Weile zusammen, streicht die Sauce durch ein Sieb und richtet sie über dem Hummerfleisch an.

Hummer mit Rémouladensauce. Abgekochten und erkalteten Hummer spaltet man behutsam, löst das Fleisch in möglichst großen Stücken heraus, schneidet es in Scheiben, ordnet es auf einer Schüssel, bedeckt es mit der Hummer-

schale, garniert die Schüssel mit Brunnenkresse oder Petersilie und reicht in einer besonderen Saucière eine Rémouladensauce.

Hummer-Salat. Hierzu muß der Hummer möglichst frisch sein, da er sonst einen thranigen, ranzigen Geschmack erhält, welcher das ganze Gericht verdirbt; man bricht das Fleisch in großen Stücken aus den Scheeren und wählt sehr gern ein Hummer-Weibchen hierzu, da die Eier desselben, feingestoßen, mit Provenceröl verrührt und durch ein Sieb gestrichen, der Mayonnaisensauce einen vorzüglichen Geschmack und eine sehr schöne Farbe verleihen. Das Hummerfleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Estragon-Essig besprengt; dann bereitet man die Salat-Sauce aus zwei geriebenen, hartgekochten Eidottern, Provenceröl, Estragonessig, Salz, Pfeffer, Senf, gehacktem Estragon und dem mit den Hummereiern vermischten Oel, ebenso kann man auch einige feingehackte Sardellen und Chalotten zusetzen. Man ordnet auf der mit Salat-Sauce bestrichenen Schüssel abwechselnde Reihen von Salatherzchen oder Endivien, die jedoch vollkommen trocken sein müssen, und Hummerscheiben, die man mit gekochtem Fisch beliebiger Art oder zerschnittenen Bricken untermengt und mit Sauce übergießt, verziert alles mit hartgekochten Eiern, Kapern, Sardellen, ausgekernten Oliven, geräuchertem Lachs und dergl. und besprengt die Salatherzen mit Essig und Oel.

Hummer-Sauce. Die Schalen, Scheeren und Beine eines abgekochten Hummers stößt man im Mörser fein, schwitzt sie in Butter und kocht sie dann mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe, etwas kleingeschnittenem Wurzelwerk und einer kleinen Zwiebel eine Stunde langsam aus. Hierauf verkocht man diese durchgeseihte Brühe mit 60 Gramm mit Mehl durchkneteter Butter oder einer hellen Mehlschwitze unter fleißigem Umrühren zu einer sämigen Sauec, würzt sie mit Muskatnuß, etwas Salz und einem Löffel Hummerbutter, die man aus den Eiern bereitet hat (in Ermangelung von Hummerbutter nimmt man Krebs- oder Sardellenbutter) und zieht sie mit einigen Eidottern ab, nachdem man einen reichlichen Eßlöffel voll klein geschnittenes Hummerfleisch damit vermengt hat.

Englisches Hummer-stew. Aus einem frischgekochten Hummer löst man sorgsam alles Fleisch aus, schneidet es in Scheiben und legt es, mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Cayennepfeffer überstreut, in ein Kasserol, fügt einen Kaffeelöffel

voll Senf, einen Löffel Weinessig, sowie 60 Gramm frische Butter hinzu und läßt es gut zugedeckt langsam etwa 6 Minuten dämpfen, dann gießt man noch 1 Glas Weißwein zu, dünstet den Hummer weitere 4 bis 5 Minuten und giebt ihn auf. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit Petersilie und Citronenscheiben.

Kabliau.

Kabliau oder Kabeljau. Dieser Fisch gehört zur Familie der Schellfische, wird meist 80 bis 100 Centimeter lang und bis 10 Kilo schwer, hat 3 Rücken- und 2 Schwanzflossen und einige Bartfäden am Unterkiefer, ist oben aschgrau, mit gelblichen Flecken, am Bauche weiß; er zählt zu den Raubfischen, frißt andere Fische, Krabben und Gewürm, und kommt während der Laichzeit, Ende Januar bis März, in ungeheuren Scharen an die Küsten von Island, Norwegen, Schottland und Nordamerika; die Hauptfangorte sind an den Bänken von Neufundland, Neuschottland. Nur ein kleiner Teil des Fanges wird frisch versendet und als Kabliau zubereitet und verspeist; dagegen salzt man viele gleich am Fangort ein, packt sie in Fässer und verkauft sie unter dem Namen Laberdan; der bei weitem überwiegende Teil jedoch wird sofort ungesalzen an der Luft getrocknet und heißt dann **Stockfisch**; wird er erst gesalzen und dann getrocknet, so nennt man ihn Klippfisch. Aus der Leber des Kabliau gewinnt man trefflichen Leberthran, der gleich dem Dorsch-Leberthran als Heilmittel verwendet, aber auch zur Lederbereitung viel benützt wird; die Schwimmblase liefert guten Leim, und die Abfälle (Kopf, Eingeweide u. s. w.) dienen als Material zur Bereitung von Fisch-Guano. Frischer Kabliau ist am besten von Anfang Oktober bis Mitte Januar und während des April und Mai; man kocht gewöhnlich nicht den ganzen Fisch auf einmal, da der obere Teil desselben so bedeutend breiter und dicker ist, als der untere Teil und der Schwanz, daß letztere zu Brei werden müßten, bevor ersterer weich genug ist; übrigens ist sein Fleisch sehr schmackhaft und zart, nur ist es notwendig, sich beim Einkauf erst zu überzeugen, ob der Fisch auch noch frisch genug ist, indem man durch einen Druck mit den Fingern versucht, ob das Fleisch noch fest und steif ist.

Kabliau mit Austern-Sauce. Man legt den Fisch einige Stunden in frisches Wasser, schuppt und reinigt ihn sehr sorgsam,

legt ihn halb oder ganz in ein passendes Gefäß und übergießt ihn mit einer Court-Bouillon, die man zuvor bereitet, indem man feingeschnittenes Wurzelwerk in Butter und würflig geschnittenem Speck langsam weichgedünstet, mit Wasser, etwas Essig und Weißwein, einem Kräuterbündelchen und etlichen Pfefferkörnern ausgekocht und die Brühe durchgeseiht hat. Sobald der Fisch darin gargedämpft ist, nimmt man ihn heraus und serviert ihn.

Kabliau-Curry auf englische Art. In 120 Gramm zerlassener Butter schwitzt man 1 Kilo Kabliau, den man in etwa 5 Centimeter große, viereckige Stücke zerschnitten hat, 2 große Zwiebeln, einen Apfel, beides in Scheiben zerteilt, einen Theelöffel voll pulverisierten Thymian und 1 Lorbeerblatt so lange, bis die Zwiebeln hellbraun gebraten sind, fügt hierauf $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe, einen Theelöffel voll Currypulver und einen Theelöffel voll Reismehl hinzu, verrührt alles gut, dämpft den Fisch langsam $^1/_4$ Stunde darin, gießt $^1/_8$ Liter Rahm zu, würzt mit Salz und Pfeffer und richtet den Kabliau in einem Reisrand an.

Gebackener Kabliau. Hierzu wählt man vorzugsweise die unteren Teile und das Schwanzstück des Fisches, wässert dieselben, zerschneidet sie in Teile von beliebiger Größe, reibt sie mit Salz ein, läßt sie so eine Stunde liegen, trocknet sie ab, taucht sie in geschmolzene Butter, die mit geschlagenem Ei vermischt ist, bestreut sie mit geriebener Semmel, bäckt sie mit reichlicher Butter auf beiden Seiten hellbraun und giebt eine Sardellen- oder Kapernsauce dazu.

Gedämpfter Kabliau auf englische Art. 1 Kilo Fisch wird in zweifingerbreite Stücke zerlegt, die man leicht in Butter überbratet, dann in einem Kasserol mit $^1/_2$ Liter guter Fleischbrühe übergießt, mit etwas Macis, einer Prise Cayennepfeffer, einem Theelöffel voll Sardellenbutter, dem Saft einer halben Citrone, einem Glas Sherry oder Weißwein und 100 Gramm in Mehl gerollter Butter 10 Minuten langsam dämpfen läßt; hierauf werden noch 1 Dutzend kleingeschnittene Austern nebst ihrem Wasser hinzugethan, der Fisch weitere 5 Minuten damit gedämpft und dann aufgegeben.

Gekochter Kabliau. Der gereinigte und geschuppte Fisch wird in dreifingerbreite Stücke zerschnitten, in scharf gesalzenes, siedendes Wasser gelegt und unter fleißigem Abschäumen 15 Minuten

gekocht; will man ihn ganz kochen, so befestigt man ihn auf einem Fischheber, legt ihn in kaltes gesalzenes Wasser, dem man häufig 1 Liter Milch beifügt, und siedet ihn über raschem Feuer weich. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit Petersilie, reicht geschmolzene Butter und Senf oder eine Haushofmeister-, Garneelen-, Austern- oder Sardellen-Sauce dazu; besonders gut eignet sich auch folgende Sauce zu Kabliau: Man vermischt 6 bis 7 hartgekochte, gehackte Eidotter mit einem halben Eßlöffel kleingeschnittener Petersilie und einem Löffel Senf, etwas geriebener Muskatnuß, Salz und dem Saft einer halben Citrone, fügt 2 bis 3 Eßlöffel von der Fischbrühe und 100 Gramm geklärte Butter hinzu und verrührt dies über dem Feuer bis fast zum Kochen.

Krebs.

Diese zerfallen in mehrere Untergattungen; gewöhnlich scheidet man sie in Seekrebse und Fluß- oder Süßwasserkrebse, wobei man die letzteren noch in Fluß-, Bach- und Teichkrebse teilt. Am wohlschmeckendsten sind die Bach- oder Steinkrebse, die meist etwas kleiner und dunkler gefärbt als die anderen Arten sind, nach diesen die Flußkrebse, während die Teichkrebse, auch wenn sie sich in Teichen mit frischem Wasserzufluß befinden, einen weniger feinen und angenehmen Geschmack besitzen. Im Ganzen lieben die Krebse langsam fließendes, sehr klares Wasser und man findet sie am häufigsten an Ufern mit hartem Erdreich, die mit überhängendem Gebüsch bedeckt sind, wo sie unter Steinen und in Erdlöchern leben; sie nähren sich von Aas, kleinen Fischen, Gewürm, Wasserinsekten, Fröschen und Schnecken und haben eine schwarzgrüne, beim Kochen rot werdende Schale, die sie alle Jahre ablegen, um allmählich eine neue zu bekommen, was bei den Männchen im Mai und Juni, bei den Weibchen im Herbst geschieht. Die Scheren sind ungleich, nach innen fein gezähnt, beim Männchen breiter als beim Weibchen, während letzteres einen breiteren Schwanz hat; das Männchen hat drei Paar Füße, das Weibchen fünf Paar, mit denen sie mehr rückwärts als vorwärts gehen, im Uebrigen haben sie einen schmal zulaufenden Kopf, mit vier Fühlfäden versehen, wie die Hummer. Ihr Fleisch ist sehr zart, nahrhaft nnd saftig, so daß es, auf vielerlei Arten zubereitet, eine große Rolle in der feinen Küche spielt,

doch sollen alle Krebsspeisen nur für einen guten Magen ratsam sein, da sie als ziemlich schwer verdaulich gelten. Die Krebse gehen des Nachts auf Nahrung aus und werden daher meist bei dieser Gelegenheit gefangen, indem man stromaufwärts am Ufer im Wasser hingeht und mit einer Laterne vor sich hinleuchtet, worauf sie in Menge aus ihren Schlupfwinkeln hervorkommen und mit der Hand ergriffen werden können; ebenso fängt man sie mit Reusen und Körben, in die man Fleisch oder geröstete Fischdärme u. dergl. als Lockspeise legt, oder mit Netzen, die bei Anbruch der Nacht ins Wasser gelegt und mit einem Köder versehen werden, und noch auf anderweitige Arten. Am besten sind sie in den Sommermonaten von Mai bis August (in den Monaten ohne r), während im Herbst zur Paarungszeit und im Winter, wo die Krebse wenig Nahrung finden und selten aus ihren Löchern hervorkommen, ihr Fleisch sehr an Wohlgeschmack leidet.

Die Aufbewahrung lebender Krebse. Man thut dieselben in durchlöcherte Fischkästen von weichem Holz, die man ins Wasser stellt und worin man die Krebse lange Zeit erhalten kann, wenn man sie täglich mit gekochter und gehackter Rindsleber, Kalbfleisch oder abgestandenen Fischen füttert und jeden Tag das übriggebliebene Futter vom vorhergehenden Tage sorgfältig entfernt, oder man bewahrt sie außerhalb des Wassers eine Zeitlang ganz gut in einem naßgemachten Zuber im Keller, indem man einige Hände voll frischgepflückter Brennnesseln oder Petersilie auf sie legt und sie jeden Tag durchsieht, um die etwa abgestandenen herauszulesen, die man leicht an der bleichen Schale und dem ausgestreckten Schwanz erkennt. Sie erhalten sich so einige Tage ohne alle Nahrung, doch thut man noch besser, sie während der Zeit alle Abend mit etwas Rahm oder Bier, in dem man ein Ei zerquirlt hat, zu übergießen, wovon sie sehr fett und wohlschmeckend werden; indessen muß man sie und den Zuber, worin sie liegen, dann des Morgens mit frischem Wasser abspülen, denn wenn der Rahm oder das Bier sauer würden, müßten die Tiere sterben. Mit der nötigen Sorgfalt kann man sie aber in dieser Weise zwei bis vier Wochen lang aufbewahren und förmlich mästen. Will man die Krebse lebend versenden, so legt man sie zwischen Gras oder frischen Brennnesseln in durchbrochen geflochtene, oben mit einer Decke überbundene Körbe nicht zu gehäuft und feuchtet sie mit frischem Wasser an.

Gekochte Krebse. Man wäscht sie in mehrmals gewechseltem frischen Wasser, indem man sie mit einem Schaumlöffel oder Stäbchen hin und her dreht, oder mit einem kleinen Besen abreibt, sieht gut nach, ob sich keine toten Tiere darunter befinden, bringt inzwischen einen großen Topf mit Wasser und 2 Eßlöffeln Salz zum Kochen und wirft die Krebse hinein, indem man sie am Leibe faßt. Sie werden sofort durch das siedende Wasser getötet, haben also keine lange Marter zu erdulden, wie es der Fall ist, wenn man sie mit kaltem Wasser oder anderen kalten Flüssigkeiten zusetzt. Man bindet einen Eßlöffel voll Kümmelkörner in ein sauberes Läppchen, legt es mit in den Topf und läßt die Krebse bei raschem Feuer $1/4$ Stunde sieden, gießt das Wasser ab, welches man nach Belieben noch zu Suppen oder Saucen verwenden kann, thut 100 Gramm frische Butter und einen gehäuften Eßlöffel feingehackte Petersilie in den Topf und schwenkt damit die Krebse öfters um, während man sie noch 10 Minuten auf einer warmen Stelle stehen läßt, was sie sehr saftig und wohlschmeckend macht. — Andere Art: Die Krebse bringt man in Wasser mit etwas Essig, Butter, Salz und Pfeffer zu sieden. Bei dem Anrichten legt man sie mit den Scheren nach außen auf eine gewärmte Schüssel und verziert dieselbe mit frischer Petersilie, auch giebt man meist noch frische Butter dazu auf den Tisch. Man hat besondere Krebs-Servietten oder giebt im engeren Bekanntenkreise Papier-Servietten dazu, was jedenfalls das Bequemste und Beste ist.

Gekochte Krebse auf feinere Art. Zerschneide eine Zwiebel in feine Scheiben, thue eine Handvoll Petersilie, einen Eßlöffel Kümmel, einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, koche dies mit halb Wasser, halb Weißwein gehörig aus, gieße die siedende Flüssigkeit durch ein Haarsieb über die sauber gewaschenen Krebse, füge einige Löffel Salz bei, decke das Gefäß fest zu und lasse die Tiere über starkem Feuer 15 Minuten rasch kochen, schütte die Brühe ab, schwenke die Krebse mit frischer Butter, richte sie pyramidenförmig auf einer Schüssel oder einer Schale mit einem besonderen Gestell an und garniere sie mit Petersiliensträußchen oder Brunnenkresse. — Andere Art: Man übergießt etwa 25 Stück lebende, gut gewaschene, in ein Kasserol gelegte Krebse mit einem Liter gehörig gesalzenen und ein wenig gepfefferten siedenden Weißwein und läßt sie 10 Minuten darin kochen.

Gekochte Krebse auf englische Art. Die Krebse werden gewaschen, in siedendes gesalzenes Wasser geworfen, 12 bis 15 Minuten darin gekocht, herausgenommen, von außen mit etwas Oel abgerieben und auf einer Schüssel aufgeschichtet.

Gekochte Krebse auf französische Art. Es wird ihnen mit der Mittelflosse des Schwanzes der Darm ausgerissen, dann kommen sie in mit einem Stück frischer Butter, einer Flasche Weißwein, mit einigen Löffeln Essig, Salz, ganzem Pfeffer, 1 bis 2 Lorbeerblättern, etwas Thymian, einigen Gewürznelken und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel in ein Kasserol, deckt dasselbe fest zu, stellt es über lebhaftes Feuer und schüttelt es zuweilen um; nach Verlauf von 25 Minuten zieht man es vom Feuer und läßt es noch eine kurze Zeit auf einer warmen Stelle stehen, wonach man die Krebse entweder heiß oder kalt pyramidenartig aufgeschichtet zu Tisch giebt. — Andere Art: Die gesäuberten, von dem Darm befreiten Krebse werden trocken in einem Kasserol über lebhaftes Feuer gesetzt, Salz, reichlicher Pfeffer, ein kleines Stückchen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, 1 Bündelchen Petersilie, 1 Stückchen Butter und feingeschnittene Möhren und Zwiebeln hinzugethan und alles öfters umgeschwenkt. Sobald die Tiere völlig rot geworden sind, gießt man ein halbes Weinglas Essig an, schüttelt gut um und giebt die Krebse möglichst heiß auf, seiht deren Brühe durch, schüttet sie mit in die Schüssel und verziert letztere mit Petersilie.

Gekochte Krebse auf russische Art. Bringe Wasser mit reichlichem Salz und feingeschnittenem Dill zum Sieden, lege die gewaschenen Krebse hinein, lasse sie $^1/_4$ Stunde darin kochen und gieb sie dann sofort zu Tisch.

Krebs-Käse. 25 Krebse werden gekocht, das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen und aus den zerstoßenen Schalen mit 250 Gramm Butter Krebsbutter bereitet; hierauf zerquirlt man in einem Topf 10 Eier recht glatt, rührt nach und nach $^1/_2$ Liter süßen Rahm, 125 Gramm von der Krebsbutter und einen knappen Kaffeelöffel Salz hinzu, schüttet die Masse in ein glasiertes Kasserol und rührt sie über schwachem Feuer mit einem Holzlöffel ab, bis sie gerinnt, oder stellt den Topf in ein Gefäß mit siedendem Wasser und läßt den Inhalt kochen bis zum Gerinnen. Dann schüttet man den Käse in ein Sieb zum Ablaufen und bereitet eine Sauce, indem man die übrige Krebsbutter zerläßt, einen Löffel Mehl darin schwitzt und

dies mit $^3/_8$ Liter Rahm und ein wenig Salz verkocht. Beim Anrichten belegt man den Krebskäse mit dem Fleisch aus den Krebsschwänzen und Scheren und übergießt ihn mit der Sauce. Zuweilen wird in den Käse selbst wie in die Sauce etwas Zucker gethan.

Krebs-Pastete. 25 bis 30 schöne Krebse werden in Salzwasser gekocht, dann wird das Fleisch ausgebrochen und aus den Schalen nebst $^1/_2$ Kilo Butter Krebsbutter bereitet; inzwischen wässert und blanchiert man 5 bis 6 große Kalbsmilche, schneidet sie in Scheiben, salzt sie und dünstet sie mit feingehackten Champignons, Chalotten und Petersilie in frischer Butter $^1/_4$ Stunde lang, ebenso macht man eine Farce aus Geflügelfleisch oder Kalbfleisch, zu der man einen Teil der Krebsbutter und das Fleisch aus den Krebsscheren mit verwendet. Der Boden einer gutgebutterten Pastetenform, die mit Butterteig ausgelegt ist, wird mit einer dicken Schicht von dieser Farce bestrichen, mit Kalbsmilchscheiben und fines herbes belegt, auf die eine Lage Krebsschwänze kommt. Darüber streicht man abermals Farce, legt die übrige Kalbsmilch und den Rest der Krebsschwänzchen ein, bereitet oben darüber noch eine Farceschicht, die man mit dünnen Speckplatten belegt, deckt einen Butterteigdeckel darüber, bestreicht denselben an den Rändern mit Ei und drückt ihn fest mit dem Teigrand in der Form zusammen, bringt oben in der Mitte eine kleine Oeffnung an, verziert den Deckel nach Belieben mit ausgestochenen Teigstückchen, überpinselt ihn mit Eigelb, bäckt die Pastete $1^1/_2$ Stunden bei mäßiger Hitze, schneidet vor dem Aufgeben den Deckel ringsherum auf, nimmt die Speckscheiben ab und gießt etwas Krebssauce darüber.

Einfache Krebs-Pastete. 40 bis 45 Krebse werden in Salzwasser gesotten, das Fleisch aus den Schalen gebrochen und von letzteren mit $^1/_2$ Kilo Butter Krebsbutter gemacht. Das Fleisch aus den Scheren nebst $1^1/_2$ Kilo Kalb-, Hecht- oder Hühnerfleisch wird feingehackt, mit 250 Gramm geriebenem Weißbrot, einigen Eiern, Salz, ein wenig Pfeffer, einem Teil der Krebsbutter und einigen in Butter gedünsteten, gehackten Champignons vermischt und zu einer feinen Farce verarbeitet, ebenso hält man noch eine Anzahl kleiner, in Butter und Citronensaft geschwenkter Champignons oder in Fleischbrühe weichgekochter Morcheln bereit. Dann streicht man eine vertiefte Schüssel mit Butter aus, breitet eine fingerdicke Farceschicht hinein, belegt

dieselbe mit den Krebsschwänzchen und kleinen runden Farce-klößchen, streut die Champignons oder Morcheln dazwischen, bedeckt dies wieder mit Farce, setzt einen Butterteigrand rings um die Schüssel, legt einen Teigdeckel über die Pastete, verbindet ihn gehörig mit dem Rand, bäckt die Pastete eine Stunde und giebt eine Krebssauce dazu. — Auf noch andere Art läßt sich eine schöne Krebs-Pastete herstellen, wenn man zuerst die Pastete von Blätterteig als Vol-au-vent blind abbäckt, dann bei dem Aufgeben mit einem feinen Krebsfrikassee füllt und einen ebenfalls vorher gebackenen Teigdeckel darüberlegt.

Krebs-Pastetchen. Aus 500 Gramm Mehl, 2 Eiern, einem Gläschen Arrak, etwas Salz und Wasser bereitet man einen festen Teig, bearbeitet denselben so lange, bis er völlig elastisch wird, dann rollt man ihn aus, legt $^1/_2$ Kilo sehr harte, frische Butter darauf, schlägt den Teig darüber zusammen, rollt ihn wieder aus, legt ihn zusammen und wiederholt dies dreimal, läßt den Teig einige Stunden auf Eis oder im Keller ruhen und treibt ihn schließlich zu messerrückendicken Platten auf, aus denen man mit einem Weinglas kleine runde Kuchen aussticht. Aus der Hälfte dieser Kuchen werden mit einem kleineren runden Ausstecher nochmals kleine Deckel ausgestochen, die besonders mit Ei bestrichen und gebacken werden, während man die Küchel, aus denen die Deckel genommen sind, als Ränder auf die ganz-gebliebenen Butterteigplättchen aufsetzt, mit Eigelb befestigt, die ganzen Pastetchen mit Ei überpinselt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze schön goldgelb bäckt. Ebenso kann man den Teig auch in kleine, dünn mit Butter ausgestrichene Pastetenformen eindrücken, den leeren Raum mit Erbsen ausfüllen und die Pastetchen nebst besonders ausgestochenen, dazu passenden Deckelchen backen, die Erbsen dann beseitigen und die Fülle in die vorsichtig aus der Form genommenen Pastetchen thun. Inzwischen kocht man so viel Krebse, als man Pastetchen bedarf, in Salzwasser gar, bricht das Fleisch aus, bereitet aus den Schalen Krebsbutter und kocht zugleich 250 Gramm Kalbsmilch in Fleischbrühe weich, putzt und häutet sie und schneidet sie nebst dem Fleisch der Krebsscheren in feine Würfel. Hierauf schwitzt man einen gehäuften Eßlöffel Mehl in Krebsbutter, gießt reichlich $^1/_4$ Liter sehr kräftige kochende Fleischbrühe an und verkocht dieselbe nebst einigen feingehackten Trüffeln, Morcheln oder Champignons, thut nach einer Weile die kleingeschnittene Kalbs-

milch und etwas Citronensaft hinzu, läßt die Sauce kurz einkochen, legiert sie mit 3 Eidottern, fügt zuletzt die Krebsschwänzchen ganz oder zerschnitten bei, welche jedoch nur heiß werden dürfen, ohne zu kochen, und füllt das Ragout einige Minuten vor dem Anrichten in die warmen Pastetchen, die man mit ihren Deckelchen belegt und möglichst rasch zur Tafel giebt. — Anstatt der Kalbsmilch läßt sich auch das sorgsam ausgegrätete und kleingeschnittene Fleisch eines wie gewöhnlich gekochten Hechtes von $1/2$ Kilo Gewicht sehr gut zu den Krebs-Pastetchen mit verwenden, auch kann man die Fülle ohne weitere Zuthaten auf folgende Art bereiten: Man siedet etwa 30 Stück Krebse, bereitet aus der Hälfte davon Krebsmatten, thut die Krebse dann hinein, ebenso einige in Mehl gerollte Butterstückchen, läßt sie $1/4$ Stunde darin langsam dämpfen und garniert die Matelote beim Anrichten mit gerösteten Semmelscheiben.

Krebs-Schwänze für den Winter aufzubewahren. Man siedet die Krebse in wenig Wasser mit Salz, bricht die Schwänze aus den Schalen, befreit sie von dem Darm, trocknet sie ab und legt sie in Gläser oder Steinbüchsen; dann kocht man Wasser mit sehr reichlichem Salz, läßt es auskühlen, gießt es über die Krebsschwänze, so daß sie davon bedeckt sind, schüttet einen Eßlöffel sehr feines Provenceröl in jede Büchse oder Flasche, überbindet dieselbe mit Blase und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Bei dem Gebrauch wässert man die Krebsschwänze erst einige Stunden in mehrmals gewechseltem kalten Wasser.

Laberdan.

Der nicht getrocknete, sondern nur eingesalzene und wie die Heringe in Tonnen geschichtete Kabliau heißt Laberdan, von der Stadt Aberdeen in Schottland, wo dieses Verfahren zuerst in Anwendung kam; außerdem bereitet man ihn auch so in Norwegen, Holland und auf Island. Laberdan ist übrigens nicht besonders schmackhaft und muß wegen des starken Salzgehaltes wie der Stockfisch 2 bis 3 Tage vor der Zubereitung in weichem, öfters gewechseltem Wasser gewässert werden.

Gekochter Laberdan. Der ausgewässerte Fisch wird mit reichlich kaltem weichen Wasser, aber ohne Salz, sondern mit einem Stück frischer Butter zugesetzt; man läßt ihn etwa 1 Stunde langsam ziehen, aber nicht sieden, bringt ihn erst gleich vor dem Anrichten zum Kochen, nimmt ihn dann vom Feuer und giebt

ihn mit brauner Butter und Senf, mit weißer oder brauner Senfsauce, Buttersauce, Bechamelsauce oder Haushofmeistersauce.

Gekochter Laberdan auf englische Art. Der gewässerte Fisch wird mit reichlichem kalten Wasser zum Feuer gestellt, sehr allmählich erhitzt, aber nicht bis zum Kochen gebracht, sondern, sobald er sehr heiß ist, an die Seite gerückt und fast $^1/_2$ Stunde so stehen gelassen, wonach man ihn ganz anrichtet und eine holländische Eiersauce nebst gekochten und zu Brei verrührten Petersilienwurzeln dazu giebt, was in England ganz besonders das gewöhnliche Aschermittwochgericht bildet.

Laberdan auf französische Art. Den gewässerten Fisch setzt man mit kaltem Wasser zu, läßt ihn $^1/_4$ Stunde ziehen, dann ablaufen, befreit ihn von Haut und Gräten und zerpflückt das Fleisch in kleine Stücke, welche man in ein Kasserol thut und mit ein wenig nach und nach hinzugegossenem Olivenöl rasch etliche Minuten über dem Feuer verrührt, bis sie zu einer Art weichem Teig geworden sind. Man vermischt denselben mit etwas fettem Rahm, weißem Pfeffer und zerquetschtem Knoblauch, schüttet das Ganze in eine gewärmte Schüssel und garniert dieselbe mit gerösteten Semmel-Croutons.

Lachs oder Salm.

Dieser große, schöne und außerordentlich wohlschmeckende Fisch hat einen spitzigen Kopf und ein großes Maul mit starken Zähnen, wird 140 Centimeter bis zu 2 Meter lang und bis 50 Kilo schwer; Rücken und Kopf sind schwärzlich, die Seiten bläulich, der Bauch ist silberweiß, Seiten und Bauch sind mit roten Flecken gesprenkelt, das Fleisch ist rötlich. Er findet sich in den nordischen Meeren von Europa, Asien und Amerika, wandert im Februar und März in großen Zügen aus dem Meere weit in die Ströme hinauf und kehrt nach der Laichzeit, welche im Mai und Juni stattfindet, im Herbst ins Meer zurück; so bewohnt er abwechselnd das Süßwasser und die See, indem er den Winter in dem salzigen Elemente, den Sommer im Fluß verlebt, und wie die Schwalbe stets zu dem nämlichen Dach zurückkehrt, wo sie ihr Nest einmal gebaut, so kommt der Lachs im Frühjahr wieder in dasselbe sandige Flußbett, wo er zuerst das Licht der Welt erblickte, was wiederholt erprobt worden ist. Auf dem Zuge sucht der Lachs alle Hindernisse zu übersteigen und überspringt dabei oft $1^1/_2$ bis 2 Meter hohe Wehre, indem

er sich bogenförmig krümmt und in die Höhe schnellt; so gelangt er von der Nordsee aus in die Elbe, die Weser und den Rhein und von der Ostsee aus in die Oder. Der Meerlachs ist fett und fleischig, aber bei weitem nicht so wohlschmeckend als der Stromlachs, und auch letzterer ist wiederum von sehr verschiedener Güte; am meisten geschätzt ist der Rheinlachs, auf diesem folgt der Weserlachs, weniger gut sind der Elblachs und der Oderlachs, welch letzterer namentlich ein ziemlich mageres, hartes Fleisch besitzt; übrigens sind auch nur diejenigen Stromlachse sehr gut, welche vor der Laichzeit gefangen werden. Meerlachse fängt man in bedeutender Anzahl besonders an den Küsten von Schweden, Norwegen, Preußen, Dänemark, Holland, England und Schottland an Stellen, wo das Meer kleine Buchten bildet, indem man von da aus Zäune in das Meer baut und lange Ziehnetze an denselben befestigt. In den Flüssen fängt man die Lachse mit Netzen, Angeln, Fischgabeln, Reusen oder mittels eines besonders errichteten Lachsherdes von eingerammten Pfählen und Querbalken, der oben und unten mit einem Gitterwerk versehen ist, welches unten eine Oeffnung als Eingang für die Lachse hat, durch welche sie jedoch nicht wieder hinausschwimmen können. Für nicht zu große Entfernungen wird der Lachs frisch versendet, indem man ihn zwischen Stroh und Eis verpackt; außerdem bildet er in mariniertem, geräuchertem und eingesalzenem Zustande einen ganz bedeutenden Handelsartikel. Eingesalzen wird meist nur der Meerlachs, den man aus den Seestädten erhält; marinierter Lachs kommt namentlich aus Bremen, Hamburg, Thorn, Danzig, Elbing, Frankfurt a. O., und geräucherter Lachs aus Wesel, St. Goar, Bremen, sowie aus Bergen, Drontheim und Kopenhagen. Zum Räuchern verwendet man mittelgroße Lachse von 9 bis 10 Kilo, spaltet sie, entfernt Kopf, Eingeweide und Rückgrat, läßt sie 3 bis 4 Tage mit Salz und sehr wenig Salpeter eingerieben liegen, wäscht sie dann rein ab, spannt sie mittels breiter, zugespitzter Hölzer aus und hängt sie, in Papier eingebunden, 2 bis 3 Wochen in den Rauch.

Lachs in Aspik. In einem Kasserol bereitet man einen Fischsud, indem man Wasser mit etwas Salz, Weinessig, Weißwein, Citronenscheiben ohne Kerne, 2 Lorbeerblättern, einigen Zwiebeln, etwas Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen eine Weile kochen läßt; hierauf legt man 2 Kilo Lachs, den man in Stücke geschnitten und eine Stunde eingesalzen hingestellt hat,

in die siedende Court-Bouillon, läßt den Fisch $1/2$ Stunde kochen und nimmt ihn heraus. Zu der Fischbrühe fügt man dann 2 bis 3 sauber geputzte und zerhackte Kalbsfüße oder 50 Gramm Gelatine, ebenso etwas kräftige Fleischbrühe, und kocht alles, bis an den Kalbsfüßen das Fleisch von den Knochen fällt oder bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat, läßt die Brühe dann erkalten, befreit sie am folgenden Tage vom Fett und dem Bodensatz, verdünnt sie mit etwas Weißwein und klärt sie mit 4 schaumig geschlagenen Eiweißen. Nach Belieben kann man sich das Gelee auch nur aus aufgelöster Gelatine und bereits geklärter heller Kraftbrühe nebst ein wenig Estragonessig bereiten, allein obiges Verfahren liefert entschieden ein viel schmackhafteres, kräftigeres Aspik. Man streicht eine Form mit Mandelöl aus, gießt eine fingerdicke Schicht von dem Aspik hinein, läßt dasselbe auf Eis starr werden, legt zunächst eine Verzierung von Krebsschwänzen, Mixed pickles, ausgezackten Citronenscheibchen u. dergl. auf den Boden, schüttet behutsam löffelweise die lauwarme Geleebrühe darauf, sodaß sie mindestens $1/2$ Centimeter stark darüber steht, legt nach dem Starrwerden dieser Lage einen Teil des in feine Scheiben zerschnittenen Lachses ein und fährt mit abwechselnden Schichten von Lachs und Aspik fort, bis die Form beinahe gefüllt ist. Nachdem das Aspik später gänzlich fest geworden ist, taucht man die Form einen Moment in laues Wasser, stürzt den Inhalt auf eine Schüssel und verziert den Rand derselben mit Petersilie und kleinen gekochten Krebsen.

Das Aufbewahren des Lachses (englische Art). Ein frischer Lachs oder auch nur ein Stück von etwa 3 Kilo wird geschuppt, gespalten, von der Mittelgräte befreit und völlig gesäubert, doch wäscht man den Fisch nicht, sondern wischt ihn nur innen und außen mit einem saubern Tuche sehr gut ab; dann zerschneidet man ihn in Stücke, reibt sie bloß mit Salz oder nach Belieben mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und ein wenig gestoßenem Macis ein, läßt sie 3 Stunden so liegen und thut sie in ein Kasserol oder einen breiten Topf, fügt auf jedes Kilo Fisch 120 Gramm frische Butter hinzu und bäckt oder schmort den Fisch auf diese Art eine Stunde in einem gelind warmen Ofen. Hierauf gießt man die Brühe ab, die man zu Fischsaucen verwendet, schichtet den Lachs in einen Steintopf, bedeckt ihn mit einem beschwerten Brettchen, um ihn völlig zusammenzupressen, bis er kalt geworden ist, nimmt das Brett und

Gewicht weg und übergießt den Fisch mit geklärter Butter; zuweilen legt man auch etliche ausgegrätete Sardellen und eine feingehackte Zwiebel zwischen die Lachsstücke. Der auf diese Art aufbewahrte Fisch hält sich ziemlich lange und wird mit Essig und Oel gegessen. — Andere Art: Will man einen sehr großen Lachs aufbewahren, so beobachtet man häufig noch ein anderes Verfahren; man spaltet und schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn sorgfältig, schneidet den Kopf ab und löst die Rückengräte heraus. Auf einen Fisch von 10 Kilo mischt man 700 Gramm Salz, $^1/_2$ Kilo rohen Zucker und 60 Gramm Salpeter gut durcheinander, reibt den Fisch inwendig tüchtig damit ein, läßt ihn 24 Stunden liegen, preßt ihn 2 Tage mit Brettern und schweren Gewichten und trocknet ihn schließlich an der Sonne oder am Feuer, nachdem man ihn an Stöcken aufgespannt hat, auch wird er zuweilen über einem schwachen Feuer von Wachholderbüscheln geräuchert.

Blaugesottener Lachs. Ein ganzer Lachs wird unterhalb des Kopfes und unter der mittleren Bauchflosse aufgeschnitten und behutsam ausgenommen, hierauf geschuppt, ausgewaschen, auf eine große Schüssel gelegt und mit $^1/_2$ Liter siedendem Weinessig von allen Seiten geblaut. Zum Ganzkochen des Fisches bedarf man eines langen, schmalen kupfernen Fischkessels mit durchlöchertem Einsetzer, auf welch letzterem man den Fisch mit dem Rücken nach oben befestigt und vorsichtig in den Kessel hebt; dann gießt man so viel Wasser darüber, daß der Fisch damit bedeckt ist, ebenso eine Flasche Weißwein und den zum Blauen verwendeten Essig, fügt eine Handvoll Salz, 120 Gramm Butter, 4 zerschnittene Zwiebeln, einige zerschnittene Möhren und Petersilienwurzeln, 1 Büschelchen Estragon und 2 Lorbeerblätter, sowie etwa 10 weiße Pfefferkörner und etwas Piment hinzu, bringt alles rasch zum Kochen, läßt es aber dann nur sehr leise fortkochen, wozu es bei einem Lachs von 5 Kilo ungefähr einer Stunde bedarf; hierauf nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt den Fisch noch eine Zeitlang in dem Sud ziehen, hebt ihn langsam heraus und richtet ihn auf einer langen Schüssel oder auf einem mit einer Serviette umhüllten Brett an, das mit Petersilie garniert wird.

Lachs-Koteletten. Aus dem Mittelstück eines Lachses schneidet man fingerdicke Scheiben, säubert dieselben von Haut und Gräten, taucht sie in geklärte Butter, bestreut sie mit Salz

und Pfeffer, legt sie auf einen heißgemachten Rost und brät sie über hellem Feuer, indem man sie alle 3 bis 4 Minuten umwendet, bis sie genügend gar sind. Man serviert sie dann sofort auf einer erwärmten Schüssel und legt auf jede der Koteletten ein Stückchen Sardellen- oder Kräuterbutter, oder eine Hummer-, Krebs- oder Austernsauce dazu.

Lachs-Koteletten gew. Art. Nachdem man die von Haut und Gräten befreiten Lachsschnitten oberflächlich geklopft, bestreut man sie mit Salz und weißem Pfeffer, taucht sie in geklärte Butter, die mit einigen Eidottern verrührt ist, wendet sie in geriebener Semmel um und brät sie in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun; sie werden kranzförmig auf einer heißen Schüssel angerichtet und in die Mitte eine kräftige mit Citronensaft gesäuerte Jus oder ein Champignon-Ragout gegeben.

Lachs-Filets. Die von der Haut befreiten Filets sind gewöhnlich nur 1 Centimeter dick und können in jeder beliebigen Form, wie z. B. oval, länglich viereckig oder quadratisch, zugeschnitten werden; übrigens kann man sie ganz auf dieselbe Art zubereiten und mit den nämlichen Saucen auftischen wie die Koteletten, nur daß sie wegen ihrer geringeren Stärke natürlich schneller gar werden als jene.

Gebackener Lachs. Man reinigt, schuppt und zerschneidet den Fisch in 2 fingerbreite Stücke, salzt dieselben, läßt sie eine Stunde stehen, trocknet sie ab, befreit sie von den Gräten, wendet sie in Mehl oder in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in siedendem Fett oder in Butter. Beim Anrichten garniert man den Lachs mit gebackener Petersilie und giebt eine Kapern-, Hummer- oder Austernsauce, häufig auch bloß Citronenviertel dazu.

Gebackener Lachs, andere Art. Der gut gesäuberte Fisch wird in fingerstarke Scheiben zerlegt, leicht in Salzwasser gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und in eine vertiefte Schüssel gelegt; hierauf vermischt man 250 Gramm geklärte Butter mit einer Prise Cayennepfeffer, einem Eßlöffel Ketchup, einem Glase Portwein und 2 ausgegräteten, feingehackten Sardellen, verrührt die Sauce 10 Minuten über gelindem Feuer und gießt sie über den Fisch, deckt die Schüssel gut zu und stellt sie in einen mäßig heißen Ofen auf den Dreifuß. Nachdem der Fisch so $^{3}/_{4}$ Stunden gebacken worden, giebt man ihn in der Backschüssel zu Tisch. — Andere Art: Aus dem Mittelstück eines

mäßig großen Lachses schneidet man eine Anzahl fingerdicke Scheiben, wäscht sie flüchtig in Salzwasser, trocknet sie mit einem saubern Tuch gut ab, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, schichtet sie in eine Backschüssel von Steingut oder Porzellan, thut eine feingehackte Chalotte dazwischen und belegt die Fischstücke reichlich mit kleinen Stückchen frischer Butter. Dann stellt man die Schüssel in einen nicht zu heißen Ofen, beträufelt den Lachs einigemal mit Butter und läßt ihn $^3/_4$ Stunden backen, worauf man ihn mit etwas Kapern= oder Liebesapfelsauec übergießt und die übrige Sauce nebenbei giebt; Liebesapfelsauce ist besonders beliebt zu diesem Gericht und verleiht ihm einen sehr pikanten Geschmack.

Gebratener Lachs. Das aus der dicken Mitte geschnittene Fischstück von $^1/_2$ bis 1 Kilo wird eine Stunde lang gut eingesalzen, hierauf abgetrocknet und eine Stunde lang mit 6 bis 8 Löffeln Olivenöl, dem Saft einer großen Citrone und etwas gehackter Petersilie mariniert. Dann umbindet man es mit einem Bindfaden, damit es beim Braten nicht zerfällt, und brät es langsam unter öfterem Beträufeln mit der Marinade über gelindem Feuer auf dem Rost oder in einer Pfanne; man reicht eine Kapern=, Pfeffer= oder Tomatensauce dazu.

In der Pfanne gebratener Lachs. Man reinigt und schuppt ein großes Stück von beliebigem Gewicht, kerbt es oben an der Rückengräte an verschiedenen Stellen ein, bestreut es mit Salz und läßt es 1 bis 2 Stunden so stehen, dann trocknet man es ab, legt es in eine Pfanne, worin man 100 bis 120 Gramm Butter zerlassen hat, belegt den Fisch auch obendarauf mit einigen Butterstückchen und brät ihn bei mäßiger Hitze unter öfterem Begießen und Hin= und Herrütteln der Pfanne braun und gar. Schließlich legt man den gebratenen Fisch auf eine heiße Schüssel, kocht die Bratbutter mit einigen Löffeln fettem sauren Rahm, einem Löffel Kapern und einigen Citronenscheiben auf und giebt diese Sauce dazu.

Gefüllter Lachs, gebraten. Ein nicht zu großer, etwa 2 bis 3 Kilo schwerer Lachs wird geschuppt, ausgenommen und sehr behutsam vom Rückgrat mit allen daran hängenden Gräten befreit, ohne daß der Fisch seine gute Form verlieren darf; dann reibt man ihn inwendig mit Salz ein und läßt ihn so eine Stunde lang im Kühlen stehen. Inzwischen bereitet man eine Fischfarce aus einem Hecht von 1 bis 2 Kilo, vermischt dieselbe

mit eingeweichter Semmel, frischer Butter, 6 Eidottern, Salz und in Butter geschwitzten fines herbes (gehackten Chalotten, Champignons, Trüffeln nnd Petersilie), füllt die Farce in den Lachs, näht ihn zu, bestreut ihn mit etwas Salz, legt ihn mit dem Rücken nach oben in eine mit Speckscheiben ausgelegte Pfanne, übergießt ihn mit einer Marinade, die aus kleingeschnittenem, in Butter geröstetem Wurzelwerk und wenigem Gewürz besteht, welches in $^1/_4$ Liter Weinessig, einer halben Flasche Weißwein und ebensoviel Fleischbrühe $^1/_2$ Stunde gekocht worden, deckt ein gebuttertes Papier über den Lachs und brät ihn $^1/_2$ Stunde langsam bei öfterem Begießen. Man giebt Austernsauce dazu, auch eine Trüffel- oder Madeirasauce.

Geräucherter Lachs. Der geräucherte Fisch wird entweder so wie er ist in dünne Scheiben zerschnitten, von der Haut befreit, auf einer Schüssel zierlich geordnet und mit Petersilie garniert nach der Suppe, als Beilage zu Gemüsen oder zum Frühstück und Thee als Zuspeise zum Butterbrot gereicht, oder auf folgende Art für einen Frühstückstisch und als Hors d'oeuvre vorbereitet: Man schneidet ihn in feine Scheiben, gießt ein wenig sehr feines Provenceröl in eine emaillierte Sautierpfanne, legt die Lachsscheiben nebeneinander hinein, schwenkt sie einige Minuten über dem Feuer, bis sie völlig weich sind, thut sie samt dem Oel auf einen Teller, preßt den Saft einer Citrone darüber und serviert sie.

Gerollter Lachs. Man schuppt und säubert einen nicht zu starken Lachs, spaltet ihn in der Mitte, schneidet Kopf und Schwanz ab, reibt ihn mit einer Mischung von Salz, weißem Pfeffer, Macis und Cayennepfeffer ein, rollt und bindet ihn zusammen und kocht ihn in Wasser mit ein Drittel Essig, einigen Lorbeerblättern, etwas Salz und ganzem Pfeffer sehr langsam weich. Will man einen Teil des Fisches aufheben, so thut man ihn in einen Topf und übergießt ihn mit der Brühe, worin er gekocht worden; man ißt ihn kalt, mit Sardellensauce oder geschmolzener Butter.

Gesalzenen Lachs zuzubereiten. In Rußland, Schweden, Norwegen und Dänemark, sowie auch in Ostpreußen pflegt man viel eingesalzenen Lachs zu genießen, den man dann, je nachdem er stärker oder schwächer gesalzen ist, 3 bis 12 Stunden in frischem Wasser auswässert, in reichlichem kalten Wasser ohne weitere Zuthaten zum Feuer setzt, zum Kochen bringt und dann

nur etwa $1/_4$ Stunde ziehen läßt, bis er gar ist. Man giebt ihn hierauf zu Gemüsen verschiedener Art und reicht geschmolzene Butter dazu, oder kocht etwas sauren Rahm mit Butter durch und richtet diese Sauce über dem Fisch an.

Das Marinieren des Lachses. Ein gesäuberter und geschuppter Lachs, nach Belieben auch nur ein großes Stück von 2 bis 3 Kilo wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man mit Salz bestreut, eine Stunde stehen läßt, abtrocknet, mit Provenceröl bestreicht und rasch auf einem Rost bräunlich brät; ebenso kann man sie in Mehl umwenden und in einer Pfanne mit frischer Butter braten. Dann legt man die Fischstücke in einen Steintopf, kocht ein reichliches Liter nicht zu scharfen Weinessig mit 10 Gramm Salz, 2 Lorbeerblättern, etwas Estragon und 2 Gramm Pfefferkörnern, läßt den Essig auskühlen und gießt ihn über den Lachs, den man in dem zugebundenen Topf an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Andere Art: Gleiche Teile Weinessig, Weißwein und Wasser werden mit einigen Zwiebeln, Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und etlichen Nelken $1/_2$ Stunde lang gekocht, durchgeseiht, abermals zum Sieden gebracht, die mit Salz bestreuten und abgetrockneten Fischstücke einigemal darin aufgekocht, herausgenommen, in einen Topf oder eine Terrine gelegt, mit dem ausgekühlten Sud übergossen und aufbewahrt. Man serviert den so marinierten Lachs mit Essig und Oel.

Auf englische Art. Der Lachs wird in 2 Centimeter dicke Stücke zerteilt, mit geklärter Butter bestrichen, in Mehl gewendet und in siedendem Fett hellbraun gebacken; nach dem Erkalten legt man ihn in einen Steintopf und übergießt ihn mit Essig, der mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, Pfefferkörnern, Estragon und ein wenig Citronenschale gekocht und wieder ausgekühlt ist, schüttet einige Löffel feines Oel auf die Oberfläche, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn auf.

Lachs als Matelote. 2 Kilo Lachs werden in fingerdicke Stücke geschnitten, $1/_2$ Stunde gesalzen hingestellt und dann in Wasser mit etwas Essig, Salz, Wurzelwerk, einem Stückchen Butter und wenig Gewürz weichgekocht. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man $1/_2$ Liter braune Coulis oder mit einer braunen Mehlschwitze verdickte Bouillon in ein Kasserol schüttet, etwa 20 ganz kleine, in Butter hellbraun gebackene Zwiebelchen 10 Minuten darin kocht, 2 Gläser Rotwein, 1 kleines Stück

Zucker, etwas Pfeffer, Salz und Sardellenbutter hinzufügt und alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce verrührt. Zuletzt thut man noch in Butter und Citronensaft gedünstete Champignons oder Austern, nach Belieben auch eine Anzahl Fischklößchen hinein und richtet die Matelote über den Lachsstücken recht appetitlich her.

Lachs in Mayonnaise. Diese von Kennern hochgeschätzte Speise, welche viel Geschicklichkeit und Geschmack bedarf zur gehörigen Verzierung und Anordnung, bereitet man wie folgt: Man siedet ihn ganz oder nur ein Stück von etwa $1^1/_2$ Kilo in einem zuvor gekochten Fischsud ziemlich gar und läßt ihn darin erkalten. Soll ein ganzer Fisch zu der Mayonnaise verwendet werden, so löst man dann die Haut behutsam davon ab, legt ihn auf eine lange Schüssel oder einen Fettsockel, überzieht ihn mit einer dicklichen, sehr weiß gerührten Mayonnaisesauce, spritzt durch eine steife, unten abgeschnittene Papierdüte Verzierungen von grüner Ravigotesauce darauf, besteckt ihn auf dem Rücken mit Silberspießchen, an denen schöne, recht rotgekochte Krebse befestigt sind, und garniert die Schüssel mit kleingehacktem oder in Würfel geschnittenem Aspik. Macht man die Mayonnaise aus einem Stück des Fisches, so zerteilt man dasselbe nach dem Erkalten in zierliche dünne Scheiben, die man von Haut und Gräten säubert, in der gut bereiteten Mayonnaisesauce umwendet, bergförmig auf einer flachen Schüssel aufschichtet und mit Mayonnaise überstreicht. Schließlich verziert man das Ganze mit sehr kleinen Salatherzchen, kleinen Krebsen, auch bloßen Krebsschwänzchen, harten Eiern, Mixed pickles, Sardellenfilets, Kapern, Aspik und ähnlichem.

Lachs-Salat. Diesen bereitet man aus den Ueberresten von gekochtem, gebratenem oder auf dem Rost grilliertem Lachs, kann aber auch ein Stück Fisch von einem Kilo besonders dazu kochen oder braten; der Fisch wird in zierliche, fingerstarke viereckige Stückchen geschnitten, von Haut und Gräten gesäubert und mit einer Mayonnaisesauce oder einer Salatsauce aus 2 gerührten rohen und einigen hartgekochten Eidottern, Olivenöl, feinstem Weinessig, Salz, weißem Pfeffer, etwas gutem Senf, gehacktem Estragon und Petersilie und ein wenig Sardellenessenz vermischt, auf einer flachen Schüssel bergförmig angerichtet und mit Sardellenstreifchen, Kapern, kleinen Salatherzchen, Krebsschwänzen, in Essig eingelegten Champignons und ganz kleinen Pfeffergürkchen, sowie Mixed pickles verziert. Besonders gut

sieht der Salat aus, wenn man eine Randform nach und nach mit Aspik gefüllt und auf Eis gestellt hat, diesen Rand dann ausstürzt und um den in der Mitte aufgehäuften Lachs-Salat legt.

Lachsforelle. Ein Mittelding zwischen Lachs und Forelle, welche sich in den Meeren, Flüssen und Seen, auch in größeren Teichen findet. Die eigentliche Lachsforelle wird 4 bis 5 Kilo schwer, hat einen schwarzblauen Rücken, grünliche Seiten, die mit weiß umränderten schwarzen, roten oder gelben Punkten gesprenkelt sind, und einen gelblich-weißen Bauch; ihr Fleisch ist rötlich, zart und sehr geschätzt, es gleicht dem des Lachses, ist aber weniger fett und daher leichter verdaulich. Am besten sind die Lachsforellen von 3 Kilo, und zwar vom Frühling bis zur Laichzeit, welche von Ende September bis November dauert; man giebt sie wegen ihrer Schönheit meistens blau gesotten, mit Essig und Oel und einer holländischen Sauce zu Tisch, kann sie aber auch auf alle Arten wie die Forellen oder den Lachs zubereiten.

Pökling oder Bücking, Bückling.

Dies ist ein geräucherter, zuvor leicht gesalzener Hering, wie er an den Küsten der Nord- und Ostsee in Menge bereitet wird. Die rohen, ausgenommenen Heringe werden 24 Stunden in eine Salzlake gelegt, dann mit den Köpfen an hölzerne Spieße gereiht und in eigens dazu erbauten Oefen bei Reisholzfeuer geräuchert und gedörrt. Gute Pöklinge müssen goldfarbig aussehen und groß, fett, weiß und zart sein; die beste Sorte unter den deutschen Pöklingen sind die Kieler Speckpöklinge, während in England die vorzüglichsten in Yarmouth und in Holland die besten in Harderwyk, sowie in Enkhuyzen und Amersfort am Zuydersee hergerichtet werden. Man ißt die Pöklinge entweder zum Butterbrot oder verschneidet sie unter Omeletten und Rühreier.

Gebratene Pöklinge. Hierzu schneidet man sie am Rücken auf, nimmt die Mittelgräte und die Eingeweide heraus, thut 1 Stück Butter, nach Belieben auch einen Theelöffel voll in Butter geschwitzte fines herbes hinein, legt sie wieder ordentlich zusammen, wickelt sie in ein butterbestrichenes Papier, brät sie auf dem Rost und giebt sie zu Sauerkraut oder Rühreiern.

Saibling oder Salbling.

Dieser wohlschmeckende Fisch hat die Größe und beinahe die Gestalt einer Forelle, wird meist etwa 30 Centimeter lang, hat

einen grauen Rücken, weiße Seiten, gelblichen, rotgefleckten Bauch und zartes, gelbrotes Fleisch von noch vorzüglicherer Feinheit als das der Lachsforelle. Die Zubereitung ist ganz wie bei der Forelle und Lachsforelle; alle Kenner und Liebhaber dieses trefflichen Fisches verspeisen ihn am liebsten blaugesotten, mit frischer Butter, Essig und Oel oder holländischer Sauce.

Sardelle.

Die Sardelle, dieser kleine Seefisch aus der Gattung der Heringe, wird bisweilen bis 15 Centimeter lang und 2 $^{1}/_{2}$ Centimeter breit, hat einen goldig schillernden Kopf, gelbbraunen Oberleib, weißen Bauch und kleine, leicht abfallende Schuppen und wird an den Küsten von Frankreich, Italien, England und Norwegen ꝛc. in ungeheuren Massen gefangen; man unterscheidet zwei Sorten: die gemeine oder große Sardelle und die kleine oder Anchovis-Sardelle. Am häufigsten kommen die Sardellen eingesalzen in den Handel, wozu man die im Sommer gefangenen verwendet; die größeren und besseren, im Herbst gefangenen Fischchen werden in Olivenöl eingelegt (sardines à l'huile), andere geräuchert (sardines sorettes) oder mit einer Kräutermarinade eingelegt (Kräuter-Anchovis). Die vorzüglichsten Sorten sind die französischen und italienischen, die Kräuter-Anchovis kommen meist aus Norwegen und Rußland. Am allgemeinsten ist der Verbrauch der eingesalzenen Sardellen, von denen die größten und besten in Büchsen, die kleineren in Fäßchen zu uns kommen; sie regen den Magen in angenehmer Weise an, erwecken den Appetit und werden eingewässert, gesäubert, in der Mitte zerteilt und von den Gräten wie dem Schwanz befreit zum Butterbrot gegessen, als Zuthat zu sehr vielen Salaten und Saucen, Farcen u. s. w. benützt, wie zur Bereitung der Sardellenbutter verwendet, welche in der feinen Küche häufig gebraucht wird.

Das Anrichten der Sardellen. Wünscht man Sardellen zum Gabelfrühstück oder Thee besonders zu servieren, so nimmt man hierzu auserlesen schöne, wie man sie in Büchsen zu kaufen bekommt, wäscht sie ab, grätet sie aus, teilt sie und legt sie sternförmig auf eine kleine runde Schüssel oder einen Teller, wobei man sie mit Kapern und ausgezackten Citronenscheiben verziert.

Sardellen-Butter. 120 Gramm Sardellen werden gut gewaschen, geputzt, mit einem Tuch abgetrocknet und mit 200 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, einem kleinen Bündelchen Peter-

silie, einigen Blättchen Estragon und Pimpinelle gehackt, im Mörser gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit einem Theelöffel Spinatsaft verrührt.

Heiße Sardellen-Butter. Nachdem man 150 Gramm frische Butter zerlassen hat, thut man 10 gewässerte, ausgegrätete und feingehackte Sardellen hinzu, schwitzt dieselben in der Butter, bis sie gelb und fester werden, wobei man sie fleißig umrührt, und reicht diese Sardellenbutter recht heiß als Sauce zu gekochtem Fisch der verschiedensten Art.

Sardellen-Essenz. 230 bis 250 Gramm Sardellen werden samt den Gräten im Mörser zu Brei gestoßen und in $^1/_2$ Liter leichten Weißwein gethan, mit diesem rasch zum Kochen gebracht und fort gekocht, bis sie sich völlig aufgelöst haben, wonach man etwas feingestoßenen Pfeffer hinzufügt und die Essenz durch ein grobes Haarsieb streicht, um sie dann sofort in Flaschen zu füllen und fest verkorkt aufzubewahren; sie giebt eine treffliche Würze an Saucen.

Sardellen-Salat. Man nimmt hierzu ungefähr 250 Gramm von den besten Sardellen, die man wässert, ausgrätet und teils in kleine Streifchen schneidet, teils aber auch ganz läßt. Nun arrangiert man den Salat recht zierlich auf einer passenden Schüssel, vermischt die kleingeschnittenen Sardellen mit kleingeschnittenen Pfeffergürkchen, in Essig eingelegten Champignons, ausgelösten Krebsschwänzen, in Stücken geschnittenen Bricken, geräuchertem Lachs, Kapern und möglichst kleinen Mixed pickles, macht alles mit feinem Oel und Essig an, häuft es auf der Schüssel auf, legt oben in die Mitte eine sternförmige Verzierung von Lachsscheiben, putzt die Oberfläche mit zusammengerollten Sardellenhälften, Kapern, in Essig eingemachten Kirschen, Oliven, ausgelösten Austern aus und garniert den Rand der Schüssel mit hahnenkammartig ausgezackten dünnen Scheibchen von geräucherter Zunge oder harter Cervelatwurst und ähnlich ausgezackten Citronenscheibchen. So bildet das Ganze eine hübsche und beliebte Schüssel bei Herrenfrühstücken, Abendessen u. s. w.

Schellfisch.

Ein besonders in der Nordsee lebender Seefisch, zur Familie der Kehlflosser gehörig, wird höchstens 37 bis 40 Centimeter lang und 1 bis $1^1/_2$ Kilo schwer, hat einen bräunlichen Rücken, silberweiße Seiten und einen schwarzen Fleck hinter den Brust-

flossen; sein Fleisch ist weiß, blätterig und sehr wohlschmeckend, weshalb man den Fisch frisch, eingesalzen und mariniert versendet. Im Geschmack gleicht er dem Kabliau und Dorsch, auch die Zubereitungsart ist fast dieselbe wie bei jenen Fischen.

Gebackener Schellfisch. Man löst den Fisch aus Haut und Gräten, schneidet das Fleisch in kotelettenförmige oder viereckige Stücke, mariniert dieselben eine Stunde mit Citronensaft, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Gebackener Schellfisch auf englische Art. Der Fisch wird ausgenommen, gesäubert und geschuppt, abgewaschen, in- und auswendig mit einem Tuch abgetrocknet und mit einer guten Kalbfleisch-Farce gefüllt, zugenäht, mit Mehl und Salz überstäubt und in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Butterflöckchen bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Löffel Sardellenessenz begossen, mit Semmelkrumen besiebt und $1/2$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Hierzu bereitet man eine Sauce, indem man 2 Pfeffergurken, einen Eßlöffel Kapern und 3 Chalotten fein zerhackt, mit einer Prise Pfeffer in $1/4$ Liter brauner Coulis langsam zum Kochen bringt und dann mit einem Theelöffel Sardellenessenz nebst einem Eßlöffel Essig vermischt. Der Fisch wird auf einer gewärmten Schüssel angerichtet, mit Citronenscheiben und Petersilie garniert und die Sauce besonders dazu gereicht.

Gebratener Schellfisch. Der gesäuberte und geschuppte Fisch wird gewaschen, abgetrocknet, in Oel oder Butter getaucht, mit Mehl bestreut und bei mehrmaligem Umwenden auf dem Rost gebraten, wonach man ihn mit Garneelen- oder Sardellensauce aufgiebt. — Oder man schneidet den Fisch in Stücke, taucht sie in geklärte Butter und geriebene Semmel und brät sie auf dem Rost oder in der Pfanne, um sie mit Kapernsauce anzurichten.

Gedämpfter Schellfisch. Einige sehr frische, gut gesäuberte Schellfische werden in nicht zu große Stücke zerteilt und mit dazwischengelegten Stückchen von frischer Butter in ein Kasserol gethan; man streut eine Mischung von gestoßenem Zwieback, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüte darüber, legt eine in Scheiben geschnittene halbe Citrone und eine Anzahl ausgelöster Austern darauf und gießt $1/4$ Liter Weißwein und $1/8$ Liter kräftiger Bouillon darüber, so daß der Fisch eben

von der Flüssigkeit bedeckt wird. Nun stellt man denselben in einen mäßig heißen Ofen, legt einige glühende Holzkohlen auf den Deckel und läßt das Gericht $^1/_2$ Stunde dämpfen, um es dann sofort möglichst heiß zu Tisch zu geben.

Schleie oder Schleihe.

Dieser Fisch gehört zur Gattung der Karpfen, ist aber kleiner und weniger fein im Geschmack, mehr kurz und breit geformt, wird etwa 50 Centimeter lang und bis $2^1/_2$ Kilo schwer, lebt in ganz Europa meist in schlammigen Teichen, nährt sich von Schlamm, fetter Erde und Wassertieren, ist oben schwärzlich oder grünlichbraun, an den Seiten schwärzlichgelb, am Unterleib heller, laicht im Juni und hat weißes, fettes, aber ziemlich schwer verdauliches Fleisch; außer im Mai, Juni und Juli kann man die Schleien das ganze Jahr über essen. Eine schöne Abart ist die Goldschleie von derselben Größe, goldfarbig, mit schwarzen Flecken, welche man vorzüglich in Böhmen und Schlesien findet.

Schleie in Aspik. Hat man den frischgeschlachteten Fisch gut mit Salz abgerieben, um ihn von dem anhängenden Schleim zu befreien, schuppt und wäscht man ihn, zerschneidet ihn erst der Länge nach in Hälften und diese in nicht zu große Stücke, kocht ihn in einem Sud von halb Wasser, halb Weißwein mit Salz, Gewürz- und Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Citronenscheiben gar, läßt ihn darin erkalten und säubert die Stücke dann von Haut und Gräten. Man gießt nun in eine passende, mit Provenceröl ausgestrichene Porzellanform 1 Centimeter hoch Aspik, das man mit einem Teil des durchgeseihten Fischsuds vermischt hat, stellt die Form in Eis, legt einen Teil der Fischstücke, mit Krebsschwänzchen und ausgezackten Citronenscheibchen garniert, auf das erstarrte Aspik, gießt von neuem Gelee darüber und fährt so mit dem Einfüllen der Fisch- und Aspikschichten fort, die man jedesmal ordentlich starr werden läßt, bis die Form voll ist. Nachdem das Aspik auf dem Eis völlig gestockt ist, stürzt man es auf eine Schüssel und garniert es mit frischer Petersilie oder Citronenscheiben und kleinen Seekrebsen.

Blaugesottene Schleie. Der Fisch wird durch einen Schlag auf den Kopf getötet, man nimmt ihn aus, schuppt ihn, spaltet größere Fische, läßt die kleineren jedoch ganz, legt sie auf eine Schüssel und blaut sie mit siedendem Essig. Dann legt man sie in siedendes Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeer-

blättern, Petersilie und Gewürzen, gießt den Essig vom Blauen mit an, kocht den Fisch langsam gar, hebt ihn heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und giebt Essig und Oel oder eine Specksauce dazu.

In Blut gedünstete Schleie. Beim Schlachten des Fisches wird das Blut aufgefangen, dann schneidet man die gesäuberte Schleie in Stücke, salzt sie und stellt sie bei Seite. Nach Verlauf einer Stunde thut man ein Stück Butter in ein Kasserol, legt 2 in Hälften zerschnittene und mit einigen Gewürznelken besteckte Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene kleine Sellerieknolle und die Schale von einer halben Citrone hinein, ordnet die Fischstücke darauf, deckt sie zu und läßt sie bei mäßiger Hitze dämpfen; später wendet man sie um, stäubt etwas Mehl darüber, gießt $1/4$ Liter Erbsensud und einige Löffel Essig an, schüttet auch das aufgefangene Blut hinzu, läßt alles noch eine Weile leise kochen, seiht die Sauce durch und richtet sie über dem Fisch an.

Gebackene Schleie. Der gut gereinigte und geschuppte Fisch wird gespalten, in Stücke zerteilt, gesalzen und eine Stunde bei Seite gestellt, worauf man ihn in geschlagenem Ei und geriebener Semmel mehrmals umwendet und in heißem Schmalz ausbäckt, um ihn mit grünem Salat und Kartoffeln aufzugeben.

Gebratene Schleie. Nachdem der gesäuberte, in Stücke geschnittene Fisch eine Stunde mit Salz, Citronensaft, Zwiebeln und Petersilie mariniert worden ist, kerbt man die Stücke etwas ein, trocknet sie ab, taucht sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Eidottern, wendet sie dann in geriebener Semmel, brät sie auf beiden Seiten auf dem Rost oder in der Pfanne mit Butter gar und garniert sie beim Anrichten mit Citronenscheiben und Petersilie.

Scholle oder Butte.

Die Schollen sind Seitenschwimmer mit breitem und flachem Körper, dessen verschobener Kopf beide Augen und Nasenlöcher nebeneinander auf einer Seite hat; die Rücken- und Schwanzflossen sind lang, die Fische schwimmen nur auf einer Seite, so daß die Rückenflosse nach oben gerichtet ist; alle dazu gehörigen Arten Seefische leben vom Raub und besitzen weißes, wohlschmeckendes Fleisch; man findet sie in allen europäischen Meeren, am häufigsten in der Nord- und Ostsee, wird bis 40 Centimeter lang und 6 Kilo schwer, ist oben aschgrau, braun und orange

marmoriert, hat 6 Höcker auf dem Kopf, sehr zarte Schuppen und gutes Fleisch; sie kommt frisch, geräuchert und mariniert in den Handel.

Gebackene Scholle. Kann man diese Fische ganz frisch haben, so säubert man sie, schneidet sie in Stücke, bestreut sie mit Salz und stellt sie einige Stunden bei Seite; bekommt man sie von weit her, auf Eis versendet, so legt man sie 2 Stunden in scharf gesalzenes, hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab, kerbt die Stücke ein, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, wendet sie in geriebenem Mundbrot und bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten rasch hellbraun. — Andere Art: Man bestreicht eine Schüssel mit Butter, streut feingehackte Zwiebeln und Petersilie darauf, legt die Fischstücke, mit ein wenig Salz und weißem Pfeffer gewürzt, hinein, überstreut sie mit Zwiebel, Petersilie und einer dicken Schicht geriebenem Mundbrot, die man mit zerlassener Butter beträufelt, gießt an der Seite ein Weinglas voll Fleischbrühe hinein und bäckt den Fisch auf diese Art in einem gutgeheizten Ofen $1^1/_2$ Stunden, je nach der Größe und Dicke der Fischstücke.

Gebratene Scholle. Ist der Fisch geschuppt, die Flossen und der Kopf abgeschnitten und das Innere gut ausgeputzt und gewaschen, zerlegt man ihn in Stücke, bestreut sie mit Salz, besprengt sie mit Essig und läßt sie so eine Stunde stehen. Dann werden sie abgetrocknet, eingekerbt, in Milch, worin man 1 Ei zerquirlt hat, eingetaucht, dick mit Mehl und gestoßenem Zwieback bestreut und in einer Pfanne mit braungemachter Butter unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten rasch braun gebraten. Beim Anrichten garniert man den Fisch mit Petersilie und Citronenscheiben und giebt eine Kapernsauce oder Salat dazu.

Gekochte Scholle. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen ab, wäscht sie in- und auswendig, zerlegt sie, bestreut sie mit Salz, besprengt sie mit Essig und läßt sie so einige Stunden stehen, damit das weiche Fleisch etwas hart wird. Hierauf trocknet man sie ab, legt sie in siedendes, nicht zu stark gesalzenes Wasser, läßt sie nur etwa 5 Minuten darin kochen, da das Fleisch sehr leicht zerfällt, nimmt sie sofort heraus und serviert sie mit holländischer Sauce, zerlassener Butter mit Senf, oder Petersiliensauce.

Seezunge.

Dieser Fisch ist wegen seines vortrefflichen Fleisches hochgeschätzt, er lebt in den europäischen Meeren, wird bis zu 50 Centimeter lang und 3 Kilo schwer, hat einen flachen, oben braunen oder dunkelgrauen, unten weißlichen Körper und sehr feine Schuppen; das Maul ist auf die den Augen entgegengesetzte Seite verdreht, die runde Schnauze steht über das Maul hervor, die Rückenflosse geht vom Maule bis zum Schwanze. Am besten sind die mittelgroßen, 40 bis 45 Centimeter langen Fische. Sie werden das ganze Jahr über gefangen, sind aber nur gut, wenn man sie ganz frisch erhält. Man nimmt sie aus, schuppt sie, zieht die dunkle Haut ab, wäscht und trocknet sie ab, hüllt sie in ein weiches Tuch und legt sie eine Stunde ins Kühle, bevor man sie zubereitet.

Gebackene Seezunge. Hat man den Fisch ausgenommen, zieht man die am Schwanz mit dem Messer etwas gelockerte Haut über den Kopf, wäscht ihn, schneidet ihn in gerade oder schräge Stücke, salzt dieselben eine Stunde ein oder mariniert sie mit Citronensaft, Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot und brät sie in der Pfanne oder bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun. Man serviert sie mit Citronenvierteln. — Andere Art: Man zieht einer Seezunge die Haut ab, nimmt sie aus, wäscht und säubert sie gut und legt sie entweder ganz oder in Stücke geschnitten in eine fett gebutterte Backschüssel, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer und streut feingehackte Champignons, Chalotten und Petersilie darüber, gießt etwas dicke weiße Coulis an und bäckt den Fisch in einem mäßig heißen Ofen gar. Dann richtet man ihn auf einer gewärmten Schüssel an, verrührt die Sauce mit einem Stückchen frischer Butter und dem Saft einer halben Citrone und giebt sie über dem Fisch auf.

Gekochte Seezunge. Eine ziemlich große und dicke Seezunge nimmt man aus, schuppt sie, entfernt den Kopf, die Spitze des Schwanzes und die Flossen und legt sie auf einem Fischheber in ein Gefäß mit reichlich kaltem Wasser, fügt einen Eßlöffel Salz und einen Eßlöffel Essig bei und bringt das Wasser rasch zum Kochen, worauf man das Gefäß etwas vom Feuer entfernt und den Fisch 8 Minuten leise kochen oder nur ziehen läßt. Wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst,

nimmt man den Fisch heraus, richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und Citronenscheiben und reicht holländische Sauce dazu.

Seezungen-Mayonnaise. Mehrere von der Haut befreite und von den Gräten gelöste Seezungen werden in zierliche Stücke geschnitten, die man eine Weile mit Salz bestreut bei Seite stellt, dann in zerlassener Butter über dem Feuer schwenkt und zwischen 2 flachen Deckeln preßt, bis sie erkaltet sind. Man zieht sie nun durch eine gut bereitete, dickliche Mayonnaise, stellt sie eine Stunde auf Eis, richtet sie erhaben auf einer Schüssel an, umgiebt sie mit einem Schüsselrand von Aspik, das in einer Bordureform erstarrt ist, und verziert die Mayonnaise mit Sardellen, Oliven, Kapern und Krebsschwänzchen.

Kleine Seezungen-Rouladen. Hat man 2 größere Seezungen abgezogen, löst man das Fleisch von der Gräte los, schneidet es in dünne, länglich viereckige Schnitten, bestreut dieselben mit Salz und weißem Pfeffer, bestreicht sie nach Belieben auch mit einer pikanten Fleischfarce, rollt sie zusammen, umwickelt sie mit einem Faden, dünstet sie in Butter, fügt nach und nach ein wenig kräftige helle Fleischbrühe nebst dem Saft einer großen halben Citrone hinzu, läßt sie langsam weichdämpfen, nimmt sie aus der Brühe, verkocht letztere mit etwas in Krebsbutter geschwitztem Mehl und einer Anzahl ausgelöster Krebsschwänzchen und giebt sie über den mit Fleischglace bestrichenen Rouladen auf.

Seezungen-Salat. Die Fischstücke werden ähnlich wie oben angegeben zugerichtet, eingesalzen, dann in Butter sautiert, bis zum Erkalten zwischen 2 flachen Schüsseln oder Deckeln gepreßt, eine Stunde mit Provenceröl, Citronensaft, Estragonessig, Pfeffer, gehacktem Estragon und gehackter Pimpinelle mariniert, zuletzt in einer flachen Schüssel auf einer Unterlage von nudelartig geschnittenem Kopfsalat bergartig aufgeschichtet, mit der Marinade übergossen und mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern, sowie Salatherzchen garniert.

Sprotte.

Es ist dies eine Art Heringe, jedoch viel kleiner und schmäler als diese, da die Sprotte vollständig ausgewachsen höchstens 12 Centimeter lang wird. Sie lebt vorzugsweise in der Ost- und Nordsee wie in den nördlicheren Teilen des Atlantischen Oceans und wird wegen ihres äußerst zarten und wohlschmeckenden

Fleisches in Menge an den Küsten gefangen und teils frisch gebacken und gebraten, meist aber eingesalzen und geräuchert nach Art der Pökling, in welcher Gestalt bedeutender Handel damit getrieben wird; die besten so zubereiteten Sprotten erhält man aus Kiel und Lübeck; man bekommt sie vom Herbst bis zum Frühjahr und sie bilden dann, von Haut und Gräten befreit, eine angenehme Zuspeise.

Steinbutt, Steinbütte oder Tarbutt.

Ist ein Seitenschwimmer und ist der am meisten geschätzte unter allen Plattfischen, wird 12 bis 15 Kilo schwer, wird viel in der Ost- und Nordsee, namentlich an den Küsten von Holland und England, gefangen; und schmeckt am besten vom April bis September. Das Fleisch ist ziemlich fest und enthält viel Gallertstoff, sieht sehr weiß aus und besitzt einen besonderen Wohlgeschmack; man wählt lieber einen mittelgroßen als einen sehr großen Steinbutt und muß bei dessen Zubereitung besondere Sorgfalt aufwenden. Zuvörderst nimmt man den Fisch aus, säubert ihn gut von innen und reibt ihn außen mit Salz ab oder wässert ihn 2 Stunden in Salzwasser, um den Schleim zu beseitigen; dann wäscht man ihn mehrmals in frischem Wasser, trocknet ihn in- und auswendig mit einem Tuch ab und reibt ihn überall gut mit einer entzweigeschnittenen Citrone ein. Die Flossen werden nicht abgeschnitten, sondern nur verstutzt, da der untere, dicke Teil derselben, wo er mit dem Fleisch zusammenhängt, als eine der besonderen Delikatessen an dem Fische gilt. Man macht einen Einschnitt quer über den dicksten Teil des Rückens, um zu verhüten, daß die Haut der unteren, weißen Seite beim Kochen platze, da der Steinbutt gewöhnlich mit der weißen Seite nach oben aufgetragen wird. Zum Kochen hat man besondere, länglichrunde große Fischkessel von der Gestalt des Fisches, mit 2 Handgriffen und einem durchlöcherten Einlegeboden, der ebenfalls mit Handgriffen versehen ist, damit man den Fisch ganz kochen und ihn unzerbrochen herausheben kann.

Gebackener Steinbutt. Kocht man den Fisch nicht ganz, sondern bereitet ihn zerteilt auf verschiedene Weise zu, wie es häufig geschieht, so bäckt man sehr oft auch einen Teil davon, meist das große Schwanzstück, indem man es an beiden Seiten hier und da einkerbt, mit Salz einreibt, nach 2 Stunden abtrocknet, mit geschlagenem Ei oder zerlassener Butter bestreicht,

mit geriebenem Weißbrot bestreut und in einer Pfanne mit hellbraungemachter Butter auf beiden Seiten bräunt und fertig macht. — Andere Art: Ein nicht zu großer Fisch wird ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, wonach man ihn auf eine butterbestrichene Schüssel legt, die mit Pfeffer, Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß und feingehackter Petersilie bestreut ist, und den Steinbutt oben darauf mit den gleichen Gewürzen sowie mit Butterflöckchen überstreut, mit Mehl bestäubt und nach Angießen von 2 Gläsern leichtem Weißwein und ein wenig Austern- oder Champignon-Ketchup in einem mäßig heißen Ofen 20 bis 30 Minuten backen läßt. Beim Anrichten schiebt man den Fisch auf eine andere, heißgemachte Schüssel, gießt die Brühe in ein Kasserol, verdickt sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, würzt sie mit Citronensaft und Cayennepfeffer und reicht sie besonders dazu.

Gekochter Steinbutt. Einige Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln, Porrees und eine Knolle Sellerie schneidet man in dünne Scheiben, schwitzt sie in 250 Gramm Butter wohl zugedeckt langsam weich, gießt 3 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter Essig und eine Flasche Weißwein an, fügt ein Kräuterbündelchen, einen Löffel voll Pfefferkörner und einige Löffel Salz hinzu, kocht alles gut aus, seiht die Brühe durch, gießt sie über einen sorgsam gereinigten, in den Fischkessel eingelegten Steinbutt, bedeckt denselben mit einigen butterbestrichenen weißen Papierbogen und kocht ihn ganz langsam weich, indem man ihn nach dem ersten Aufkochen 20 Minuten an einer heißen Stelle nur ziehen läßt, denn durch zu langes Kochen zerfällt und verdirbt er. Man serviert ihn, mit Petersilie und Citronenscheiben garniert.

Auf dem Rost gebratener Steinbutt. Ein Steinbutt wird gesäubert, gewaschen, abgetrocknet, über dem Rücken eingekerbt, auf einer Schüssel mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 4 Löffeln Olivenöl und 2 Löffeln Citronensaft oder Essig übergossen; wenn er 2 Stunden so mariniert worden ist, brät man ihn langsam auf einem großen Rost, wobei man ihn alle 6 Minuten umwendet und mit der Marinade bestreicht. Löst sich das Fleisch leicht von den Gräten ab, so ist er gar, wozu etwa $^3/_4$ Stunden erforderlich sind; man legt ihn auf eine Schüssel, garniert ihn mit Petersilie und kleinen Seekrebschen.

Steinbutt-Salat. Reste eines gekochten Steinbutts geben einen ausgezeichneten Salat; man löst das Fleisch von den Gräten

und der Haut und zerteilt es in ungefähr 4 Centimeter große, viereckige Stücke oder Scheibchen, die man mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig vermischt und an einem kühlen Ort fest zugedeckt bis zum Gebrauch stehen läßt.

Stockfisch.

Ein an der Luft getrockneter Kabliau heißt Stockfisch, während der eingesalzene Kabliau Laberdan und der gesalzene und getrocknete Fisch Klippfisch genannt wird. Den wichtigsten Handel mit Stockfisch betreibt Bergen in Norwegen, da bei den Lofoden und an der Küste des Stifts Bergen und Drontheim großer Kabliaufang stattfindet und man an den norwegischen Küsten wie auf Island den von Kopf und Eingeweiden befreiten Fisch am besten an der Luft zu trocknen versteht; auch Holland versendet viel Stockfisch. Beim Einkauf achte man darauf, daß der Fisch weiß und nicht gelblich aussieht; gewöhnlich bekommt man ihn schon aufgeweicht und ausgewässert zu kaufen, will man ihn aber lieber selbst aufweichen, so verfahre man auf folgende Art: Zunächst legt man ihn 5 Minuten in Wasser, klopft ihn ziemlich derb mit einem hölzernen Hammer, um ihn mürbe zu machen, wässert ihn dann 24 Stunden in weichem Wasser mit einem Löffel Pottasche und am folgenden Tage in klar durchgeseihter, aus Buchenholzasche bereiteter Lauge, worauf man die Lauge abgießt und dafür weiches Wasser darüberschüttet, in dem man ihn unter öfterem Wechseln des Wassers an einem kühlen Ort 4 Tage einweicht, bis er völlig weich geworden ist. Zur weiteren Zubereitung löst man nun das Fleisch aus Haut und Gräten, teilt es in fingerlange Stücke, thut dieselben in ein Kasserol mit kaltem Wasser und stellt letzteres 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo der Fisch allmählich warm, aber ja nicht heiß werden darf. Um den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches zu vermeiden, wirft man einige Stückchen glühender Holzkohlen in das Wasser, worin der Fisch dicht vor dem Anrichten flüchtig zum Aufkochen gebracht wird, zieht nach dem Aufkochen das Gefäß vom Feuer, nimmt den Schaum und die Kohlen sorgfältig von der Oberfläche ab, läßt den Fisch auf einem Sieb ablaufen, salzt ihn leicht und giebt ihn zu Tisch.

Stör.

Dieser Knorpelfisch wird gewöhnlich ungefähr $2^1/_2$ bis 4 Meter lang, lebt in den meisten europäischen Meeren, wird aber auch im Kaspischen und Roten Meere, wie in Nordamerika, ebenso in großen Flüssen, Donau, Wolga, Elbe, im Don und Rhein, häufig gefangen. Er hat einen fünfseitigen, mit fünf Reihen harter Schilder besetzten Körper, sieht graublau aus, hat einen langen abgestumpften Rüssel, keine Zähne, aber einige Bartfäden, starkgepanzerten Kopf mit einem Spritzloch hinter den Schläfen, und eine einzige Rückenflosse. Er ist ein Meerfisch, der zur Laichzeit in die Flüsse geht und einen Gegenstand sehr großer und ergiebiger Fischerei bildet, namentlich am Kaspischen Meere und an der Wolga; sein Rogen wird eingesalzen und bildet als Kaviar einen der hervorragendsten russischen Handelsartikel; das schmackhafte Fleisch wird frisch und eingesalzen genossen und die große Schwimmblase als Hausenblase präpariert und verwendet.

Stör in Aspik. Ein Stück Stör von etwa einem Kilo wird in Scheiben geschnitten, in ein Kasserol mit siedendem, scharf gesalzenem Wasser gelegt und nebst in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln, einem Kräuterbündelchen von Petersilie und Thymian, 2 Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern ganz langsam $^3/_4$ Stunden gekocht. Dann läßt man die Fischstücke auf einem Siebe abtropfen, gießt eine auf Eis gestellte Form mit Aspik aus, belegt den Boden mit einer Verzierung von Trüffelscheiben, geräucherter Zunge, Kapern und Citronenscheiben, füllt die Form dann mit abwechselnden Schichten von Aspik, das immer erst völlig erstarren muß, und Fischstücken, läßt das Ganze auf Eis gehörig fest werden, stürzt es auf eine Schüssel und garniert deren Rand mit frischer Petersilie oder gehacktem Aspik.

Auf dem Rost gebratener Stör. 1 Kilo Stör wird gut gereinigt, mit Pfeffer und Salz bestreut, nach Belieben auch mit Citronensaft und Oel eine Stunde mariniert, abgetrocknet, mit zerlassener Butter bestrichen und auf einem erhitzten Rost unter häufigem Umwenden und Begießen mit Butter gebraten; wenn der Fisch bald gar ist, bestreut man ihn mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem, mit gehackter Petersilie, Citronenschale und Chalotten gewürztem Weißbrot. Man serviert ihn mit geschabtem Meerrettig.

Am Spieß gebratener Stör. Ein kleiner ganzer Stör, den man ausnimmt, von den Schildern befreit, tüchtig säubert und 10 Stunden in Salzwasser wässert, wird an den Bratspieß gesteckt und unter fortdauerndem Begießen mit Butter sehr behutsam über hellem Feuer gebraten; nach Verlauf einer halben Stunde bestreut man ihn mit gewürzten Weißbrotbröseln, brät ihn bei fortgesetztem Begießen noch eine weitere halbe Stunde und serviert ihn mit Sardellensauce.

Marinierter Stör. 3 Kilo von einem recht weißen Stör schneidet man in dicke Scheiben und wäscht dieselben, worauf man sie mit Salz bestreut eine Stunde stehen läßt; hierauf bereitet man einen kräftigen Fischsud, indem man gleiche Teile Wasser, Essig und Weißwein mit reichlichem Salz, mehreren Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einigen Nelken eine halbe Stunde langsam kocht, die Flüssigkeit durchgießt und die abgetrockneten Störscheiben unter fleißigem Abschäumen allmählich darin weichsiedet. Man hebt den Fisch nun heraus, legt ihn in einen Steintopf, schüttet die Brühe darüber, läßt ihn auskühlen, deckt ihn fest zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf, um ihn gelegentlich mit Essig, Oel und Senf auf den Tisch zu bringen.

Thunfisch.

Der Thunfisch ist einer der größten unter den eßbaren Fischen, da er bis 3 Meter lang und oft 500 Kilo schwer wird. Er sieht auf dem Rücken stahlblau, unten silberfarbig aus, hat einen dicken Leib und um die Brust einen Panzer von großen rauhen Schuppen; die erste Rückenflosse zieht sich bis gegen die zweite hin, von wo aus 8 bis 9 goldgelbe Nebenflossen bis zum Schwanz gehen. Er findet sich in verschiedenen Meeren, hat aber seinen Hauptsitz im Mittelländischen Meer und wird im April, Mai und Juni, wo er in großen Scharen an die Küsten kommt, um zu laichen, in Sardinien, Südfrankreich, Spanien, Sicilien, Elba, Corsica 2c. in Menge gefangen. Der Thunfisch gehört zu den Raubfischen und nährt sich von Makrelen, Heringen, Sardellen und anderen Fischen, wobei er sogar seine eigene Gattung nicht verschont. Frisch gekocht hat sein Fleisch wegen des vielen Fettes einen thranartigen Geschmack; aus den schlechteren Stücken siedet man Thran, die besseren Stücke werden eingesalzen, namentlich zum Schiffsproviant; ebenso mariniert man den Fisch

und legt ihn in Oel ein; zu ersterem Zweck brät man die Fischstücke auf dem Rost und schichtet sie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblättern und Essig in Fässer, zu letzterem kocht man sie in Salzwasser mit Zuthat von Gewürzen und Lorbeerblättern, thut sie in Fäßchen oder Büchsen und übergießt sie mit Olivenöl. Am gewöhnlichsten wird er auf diese Art in Oel eingelegt versendet und kommt dann meist als sehr beliebtes hors d'oeuvre auf den Tisch; man nimmt ihn aus den Büchsen, schneidet ihn in nette Stücke, richtet ihn auf der Schüssel an und bereitet eine Sauce dazu, indem man 1 rohes Eidotter in eine Schüssel schlägt, auf Eis stellt, nach und nach mit 6 Löffeln Provenceröl, dem Saft einer halben Citrone nebst etwas Pfeffer und Salz verrührt und über die Fischstücke gießt.

Zander oder Sander, Schill, Amaul oder Hechtbärschling, Hechtbarsch, Sandbarsch.

Ein dem Hecht ähnlicher Raubfisch, welcher sich vorzugsweise in Flüssen und Seen mit tiefem, reinem Wasser und sandigem Untergrund aufhält. Er wird oft 100 bis 120 Centimeter lang und 10 Kilo schwer, sieht bleigrau aus mit schwärzlichen Querstreifen über dem Rücken, ist sehr gefräßig und hat äußerst schmackhaftes, weißes, saftiges und leicht verdauliches Fleisch, das von allen Kennern besonders geliebt wird, steht aber stets ziemlich hoch im Preise, da er sich nicht sehr stark vermehrt und deshalb nicht allzu häufig vorkommt, auch beim Transport sehr leicht absteht. Man ißt ihn das ganze Jahr, außer im März, April und Mai zur Laichzeit.

Zander als Blanquette. Aus einem $1\frac{1}{2}$ Kilo schweren Zander, den man aus Haut und Gräten löst, werden 2 Centimeter große, gleichmäßige Stückchen geschnitten, mit Salz bestreut und kurz vor dem Anrichten in zerlassener Butter weichgedünstet, wobei man sie öfters umschwenkt. Die Abfälle von dem Fisch kocht man mit Fleischbrühe gehörig aus, seiht die Brühe durch und verkocht sie mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger weißer Coulis unter beständigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, die man mit 4 bis 5 Eidottern abzieht und mit dem Saft einer Citrone säuert. Von dem weichgedünsteten Fisch seiht man die Butter ab, vermischt ihn mit der Sauce, schichtet ihn auf einer Schüssel bergartig auf und garniert ihn mit Butterteig-Fleurons.

Farcierter Zander. Nachdem man einen Fisch von 2 Kilo geschuppt hat, schneidet man ihn längs des Rückgrats auf, nimmt dasselbe heraus, beseitigt die Eingeweide, Bauchgräten und Kiemen, wäscht den Fisch sauber aus und mariniert ihn einige Stunden mit Citronensaft, Salz, Pfeffer, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet ihn ab, füllt ihn mit Fischfarce, die mit fines herbes Sardellenbutter und Parmesankäse vermischt ist, umbindet ihn mit Bindfaden oder näht ihn zu, legt ihn in ein mit Speckscheiben ausgelegtes längliches Kasserol, gießt eine dünnseimige Sauce, von Fleischbrühe, heller Mehlschwitze, ein wenig Essig oder Citronensaft und Salz gekocht, darüber, und dünstet ihn unter fleißigem Begießen braun und weich, um ihn dann mit Champagner- oder Austernsauce aufzutragen.

Zander aux fines herbes. Ein mittelgroßer Fisch wird der Länge nach durchschnitten, aus Haut und Gräten gelöst und in schräge, gleichmäßige Scheiben zerteilt, die man mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Citronensaft eine Stunde mariniert. Inzwischen hackt man einige Chalotten, eine Anzahl Champignons und etwas Petersilie recht fein, schwitzt die Kräuter in frischer Butter, legt die Fischstücke mit hinein, gießt die Marinade und 1 Glas Weißwein darüber, deckt eine gebutterte Papierscheibe darauf und dünstet den Fisch über mäßigem Feuer 12 Minuten auf beiden Seiten, entfettet die Sauce, verkocht sie mit ein wenig brauner Coulis, Sardellenbutter und Citronensaft und richtet sie über dem Fisch an.

Gebackener Zander. Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in viereckige oder kotelettenförmige Scheiben geschnitten, mit Salz, weißem Pfeffer, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie eine Stunde mariniert, abgetrocknet, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun gebacken oder auch auf dem Rost gebraten. Man giebt den Fisch entweder als Beilage zu Gemüsen, wie Teltower Rübchen, Kastanien-Purree, Sauerkraut.

Gebratener Zander. Kleine Zander werden ausgenommen, geschuppt, gewaschen, eingekerbt, eine Stunde eingesalzen, bei Seite gestellt, dann abgetrocknet, in Mehl umgewendet, nach Belieben auch noch in Ei und geriebener Semmel paniert und in einer Pfanne mit Butter über mäßigem Feuer auf beiden Seiten goldbraun gebraten, um sie mit einer Sauce gleich den oben angegebenen oder mit Kopfsalat und Kartoffeln zu servieren.

Zander in Mayonnaise. Man bereitet dieselbe entweder von übriggebliebenem gekochten Fisch oder man löst einen Zander aus Haut und Gräten, zerschneidet ihn in kleine dünne Scheibchen, bestreut letztere mit Salz und dünstet sie in Butter und etwas Wasser gar, um sie dann auf einem Sieb abtropfen und erkalten zu lassen und eine Weile mit Salz, Pfeffer und Citronensaft zu marinieren. Hierauf wendet man die Fischstückchen in einer guten Mayonnaisesauce um, schichtet sie bergartig auf einer Schüssel auf, überstreicht sie reichlich mit Mayonnaise und verziert sie mit Krebsschwänzchen, Kapern, Mixed pickles, Sardellenfilets und einer Garnierung von Aspik.

Auster.

Die Auster gehört zu den Weichtieren und ist in einer zweischaligen Muschel eingeschlossen, deren linke, dickere Schale, mit der sie am Boden festsitzt, etwas gewölbt ist, während die rechte, ziemlich flache Schale gleichsam den beweglichen Deckel bildet. Kopf und Fuß fehlt ihnen, die Kiemen sind am äußersten Rande miteinander verwachsen, der Mantel gespalten und an seinem freiliegenden, dicken Rand einfach oder doppelt gefranst, und diese Fransen nebst den Kiemenblättern bilden den sogenannten Bart; der sehr große Schließmuskel liegt in der Mitte des Tieres. Sie leben kolonienweise im Meere auf den Austernbänken, auch hat man künstliche Austernbänke oder Austernparks zu ihrer Veredlung und Zucht angelegt; ihr Fang ist sehr einfach, denn wo die Bänke während der Ebbe trocken liegen, nimmt man sie mit der Hand ab und bei tieferem Wasser bedient man sich des Austernrechens oder Scharrnetzes. In Deutschland haben Schleswig und Holstein die meisten Austernbänke, namentlich Schleswig an seiner Westküste; in England, dessen Austern für die feinsten gehalten werden, giebt es unendlich viele Austernbänke und bedeutende Austernparks in Whitstable und Colchester; die Austernparks von Ostende, deren Austern meist aus England bezogen werden, gehören zu den bestangelegten, ebenso liefern die französischen Parks von Marennes, Fécamp, La Tremblade, Havre und Dieppe, wohin die in der Bucht von Cancale und an den Küsten der Bretagne gefischten Austern gebracht werden, vorzügliche Austern. Die venetianischen Arsenal-Austern und die Triester Pfahl-Austern haben ebenfalls großen Ruf, die reichsten Austernbänke aber hat Nordamerika, und zwar besonders die

Chesapeakbay, Massachusetts und Virginien. Die amerikanischen Austern sind auch größer und fetter, als die europäischen, überdies sind sie dort so wohlfeil, daß sie ein wirkliches Volksnahrungsmittel bilden, während sie bei uns nur eine Delikatesse für Feinschmecker sind. Jedenfalls gehören die Austern zu den nahrhaftesten Speisen und sind, mäßig genossen, auch leicht verdaulich, namentlich die rohen, ja sie werden schwachen Kranken häufig von den Aerzten empfohlen. Man öffnet sie mittelst der sogenannten Austernbrecher mit vorn abgerundeter Klinge, die man mit der rechten Hand faßt und zwischen die Fugen der Schale steckt, worauf man durch eine leichte Bewegung nach auf- und abwärts die obere Schale löst, doch muß man die Auster so halten, daß beim Oeffnen kein Wasser aus der Schale laufen kann. Am häufigsten werden sie gleich gegessen, sowie sie geöffnet worden sind, indem man etwas Citronensaft darauf drückt und sie hinunterschlürft. Manche Gourmands bereiten sich dazu eine Art Sauce aus Essig, Pfeffer und gehackten Chalotten, in welche sie die Austern vor dem Verzehren eintauchen, doch erklären dies die echten Austernliebhaber für eine Ketzerei und behaupten, man müsse die Austern ohne jede Zuthat sofort nach dem Aufbrechen der Schale nur mit ihrem eigenen Wasser hinunterschlingen, wenn man das eigentliche Arom derselben genießen wolle.

Allerwelts-Pastetchen. Aus einem aufgerollten Butterteig sticht man mit einem Glase runde Scheiben aus, bäckt dieselben in kleinen blechernen Törtchenformen, die man mit trocknen Erbsen ausfüllt, und wenn die Pastetchen ausgekühlt und die Erbsen herausgenommen sind, füllt man sie statt deren mit einer inzwischen bereiteten feinen Farce von Fisch, Geflügel, Leber, Karpfenmilch u. dergl., bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und läßt sie nochmals $1/4$ Stunde in einem heißen Ofen backen.

Anchovis-Butter. Man wäscht, putzt und entgrätet 6 Anchovis, stößt sie in einem Mörser sehr fein und vermischt sie mit 50 Gramm frischer, ausgewaschener Butter, sowie etwas feingehackter Petersilie. Auf Weißbrotschnitten geschmiert, schmeckt dies sehr pikant zum Thee oder zu Bouillon.

Anchovis-Salat. 6 Anchovis werden gut gewässert und geputzt, dann abgetrocknet, in Hälften gespalten und in die Mitte einer Schüssel gelegt; um sie herum arrangiert man einen Kranz von feingehackter Petersilie, um diese wieder einen von Perlzwiebeln oder feingehackten Chalotten, dann einen Kreis von roten Rübenscheiben und zuletzt einen solchen von Salatblättern oder Rapünzchen. Einige Löffel voll Provenceröl werden mit dem Saft einer Citrone gut gerührt und über den Salat gegossen.

Appetitsbemmchen nennt man mit verschiedenem kalten Aufschnitt, gewöhnlich Kalbsbraten und Schinken zusammen mit Schweizerkäse, Sardellen, Pfeffergurkenscheibchen, Kapern ꝛc. belegte, offene Schwarzbrotbemmchen, die als Imbiß zum Bier trefflich munden. Die angegebenen Bestandteile können übrigens nach Geschmack und Vorrat beliebig verändert werden.

Appetitsbissen oder Bouchées. Eine Art kleiner Blätterteig-Pastetchen mit verschiedener pikanter oder auch süßer Füllung, welche man namentlich bei Abendessen zur Bouillon oder zum Thee, aber auch bei größeren Frühstücken serviert.

Appetitsbissen von Austern. Aus gesalzenem Blätterteig sticht man mit einem Ausstecher runde Stücke von dem Umfange eines Weinglases, auf die man 2 kleinere Scheiben aufsetzt, worauf man diese Appetitsbissen bäckt, dann mit einem Messer den Deckel abnimmt und sie inwendig mit kleingeschnittenen Austern und Champignons, welche man in Kraftbrühe gedämpft, füllt und zu Tische giebt. Auf dieselbe Art kann man sie auch mit Geflügel-Purree, kleingeschnittenem Hummer, den man in einer Hummersauce mit Hummerbutter gedämpft, Fischragouts oder Wildbret-Purree füllen.

Blätter-Pastete. $^1/_2$ Kilo feines Weizenmehl wird mit einem Ei, einem Weinglas voll Rum und einer Obertasse voll Wasser, einer Prise Salz und einem nußgroßen Stück Butter zu einem schmiegsamen Teige ausgewirkt, den man einigemal mit dem Nudelholz auftreibt und wieder zusammenschlägt, worauf man ihn unter öfterem Aufrollen und Zusammenschlagen mit $^1/_2$ Kilo frischer, ausgewaschener Butter verarbeitet, indem man den Teig mit dem Nudelholz nur nach einer Seite hin von sich wegrollt und ihn schließlich über Nacht in den Keller stellt. Am anderen Morgen belegt man eine große, etwas vertiefte, mit breitem Rande versehene Blech- oder Steingutschüssel, welche die

Ofenhitze verträgt, mit feiner nach der Schüssel abgemessenen Platte von dem Blätterteig, setzt einen Teigstreifen als Rand ringsherum, den man mit Eigelb befestigt, legt inwendig ein zusammengeballtes und mehrfach in feines Papier geschlagenes weißes Tuch in Gestalt eines kleinen runden Brotes hinein und befestigt darüber auf dem Rande einen Deckel von Blätterteig, bestreicht das Ganze rings mit Ei, bäckt die Pastete $^3/_4$ Stunden bei mäßiger Hitze, schneidet dann mit einem scharfen Messer den Deckel ab, nimmt ihn vorsichtig herunter, holt das Tuch heraus und füllt die Pastete mit einem beliebigen Ragout, Fricassee oder dergleichen, z. B. gedämpften Tauben mit Morcheln und Krebsen, jungen Hühnern, oder Rebhühnern mit Trüffel-Ragout rc., klebt den Deckel wieder mit Ei fest auf, in den man bloß oben ein kleines Loch schneidet, und bäckt die Pastete bei gleichmäßiger Hitze eine Stunde.

Cannelons.

Cannelons à la Française. $^1/_2$ Kilo Rindfleisch und 250 Gramm Schinken werden feingehackt mit etwas Pfeffer, Salz, gehackten Chalotten, Petersilie, Champignons und Thymian, dann dieses mit 2 Eiern vermischt und zu fingerlangen Rollen geformt, die man mit butterbestrichenem Papier umbindet und bei mäßiger Hitze bäckt oder in Ei und Semmel wendet und in Butter braun brät und zur Garnierung von Gemüsen verwendet.

Cannelons à la poulette. Man bereitet aus $^1/_2$ Liter Milch, 5 Eiern, 4 Eßlöffeln voll Mehl, etwas Salz und Muskatnuß ganz dünne Eierkuchen, die man in dreifingerbreite Streifen schneidet. Auf jeden dieser Streifen legt man $^1/_2$ Eßlöffel voll Fülle, welche aus kleingeschnittenem Hühnerfleisch (Resten von gebratenen Hühnern) und kaltem Schinken besteht, was man eine Weile in Béchamel-Sauce durchgedämpft hat. Hierauf rollt man die Eierkuchenstreifen zusammen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie aus dem Schmalz und giebt sie, mit ausgebackener Petersilie garniert, als feines hors d'oeuvre bei Diners nach der Suppe.

Süße Cannelons. Hierzu bereitet man einen gut durchgearbeiteten Blätterteig, den man möglichst dünn ausrollt und in 6 Centimeter breite, 12 Centimeter lange Streifen schneidet, welche man mit zerquirlten Eiern bestreicht und mit einem reichlichen Kaffeelöffel voll dicker Aprikosen-, Erdbeer- oder anderer

Frucht-Marmelade belegt, worauf man sie fest zusammenrollt, an den Enden zusammendrückt und langsam in heißem Schmalz bäckt. Ebenso kann man die Cannelons mit Chokoladen- oder Mandel-Crême füllen, auch die Butterteig-Röllchen auf dem Blech backen und hernach mit Rahmschaum, den man mit irgend einem würzigen Beigeschmack versehen, anfüllen.

Coquillen.

Bei großen Frühstücken oder bei Diners nach der Suppe serviert man häufig pikante, feine Ragouts in Muschelschalen, die man gleich in diesen Muscheln bäckt und wozu man gewöhnlich die hübsch geformten, großen Schalen der Fächer- oder Jacobsmuschel benützt. Nach dem Gebrauch werden diese Muscheln vorsichtig gewaschen und mit Kleie ausgebürstet.

Coquillen mit Austern-Ragout. Man öffnet je nach Bedarf Austern, befreit sie von ihren Bärten und dünstet sie mit etwas Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz ein wenig über gelindem Feuer. Währenddem blanchiert man eine Kalbsmilch, putzt sie, zerschneidet sie in Würfel und kocht dieselben in kräftiger Bouillon vollends weich. Man bereitet nun aus ganz heller Mehlschwitze und der Brühe von der Kalbsmilch eine dicke weiße Sauce, legiert sie mit 3 Eidottern und dem Saft einer Citrone, würzt sie mit ein wenig Muskatnuß und Sardellenbutter, fügt die Kalbsmilchwürfel nebst den Austern hinzu, füllt das Ragout in butterbestrichene Muschelschalen, überstreut es mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt es mit Butter und läßt es auf einem Blech im heißen Ofen oben darauf gelbbraun backen.

Coquillen mit Fisch-Ragout. Einen frisch geschlachteten Fisch, wie Hecht, Karpfen, Zander u. s. w., löst man aus Haut und Gräten, wäscht ihn, trocknet ihn ab, schneidet ihn in Würfel, bestreut dieselben mit Salz, dünstet sie mit Butter und Citronensaft über gelindem Feuer weich und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Hierauf schwitzt man 1 Löffel Mehl in zerlassener Butter, gießt $^1/_4$ Liter kräftige Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein und die Brühe, worin der Fisch weichgedämpft worden, hinzu, kocht die Sauce unter fleißigem Umrühren dick ein, zieht sie mit 3 Eidottern ab, würzt sie mit etwas Citronensaft, Sardellenbutter, weißem Pfeffer und Muskatnuß, schüttet die Fischwürfel hinein, füllt das Ragout in die Muschelschalen, streut geriebene Semmel und Parmesankäse oben darauf, beträufelt sie mit zer-

lassener Butter oder Krebsbutter, setzt sie auf ein Blech, bäckt sie in einem heißen Ofen schön gelb.

Coquillen von Geflügel-Ragout. Von frisch gebratenem Wildgeflügel oder jungen Hühnern schneidet man das zarteste Fleisch in kleine, würfelartige Stücke, ebenso die weichgedünsteten Lebern des Geflügels, während man die Gerippe im Mörser zerstampft und in folgender Brühe auskochen läßt. 50 bis 60 Gramm Butter werden hellbraun gemacht, mit einem Eßlöffel voll Mehl verrührt, mit $^1/_2$ Liter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und mit den zerstoßenen Geflügelknochen, kleingeschnittenem Wurzelwerk, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, einem Stück Citronenschale und 3 feingehackten Sardellen $^1/_2$ Stunde lang gekocht, worauf man diese Sauce durchseiht, mit etwas Citronensaft abschärft, mit dem hinzugefügten zerschnittenen Fleisch nebst einigen feingeschnittenen Trüffeln nochmals aufkocht, in Muschelschalen füllt und serviert.

Coquillen mit Hering. Von 6 Milchbrötchen wird die Rinde abgerieben, die Krume in Würfel zerschnitten und mit $^1/_2$ Liter Rahm übergossen; 4 auserlesene Heringe werden 3 Stunden gewässert, ausgegrätet, ebenfalls würflig geschnitten, 1 Stunde in Milch gelegt und auf einem Siebe abgetropft. Hierauf rührt man 50 Gramm Butter zu Schaum, mischt 6 Eidotter, die zu Brei gerührten Semmelwürfel, die Heringe und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiße dazu, füllt die Masse in Muschelschalen, bestreut sie mit geriebener Semmel, beträufelt sie mit geschmolzener Butter und bäckt sie circa 20 Minuten.

Croquettes.

Diese kleinen Gerichte, welche man sowohl als Beilagen zu Gemüsen und Fleischspeisen, wie auch als hors d'oeuvre nach der Suppe mit einer Sauce auf den Tisch bringt, bestehen aus gehacktem Fleisch aller Art, Fischen, Krebsen &c., wozu man Ueberreste gut verwenden kann. Das Fleisch wird durch eine pikant gewürzte Sauce gebunden und nach dem Erkalten in beliebige passende Form gebracht, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel eingetaucht und in heißem Backfett oder Schmalz ausgebacken. Man bereitet auch nicht bloß von Fleisch, sondern von Kartoffeln, Reis und Fruchtmus Croquetten, von denen erstere zu Braten und gedämpftem Fleisch, letztere als Mehlspeisen aufgetischt werden.

Croquettes von Eiern. Man bereitet von 120 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine helle Mehlschwitze, gießt $^1/_2$ Liter Rahm hinzu, läßt dieses unter fleißigem Umrühren gut verkochen, würzt die Sauce mit Pfeffer und Salz nebst 1 Eßlöffel voll kräftiger Jus, zieht sie mit 2 Eidottern ab, seiht sie durch und mischt behutsam 7 hartgekochte, nach dem Erkalten in Würfel geschnittene Eier und eine ebenso geschnittene, gekochte Kalbsmilch, sowie einige Eßlöffel voll gehackten Estragon hinzu, schüttet alles auf eine flache Schüssel und läßt es auf Eis oder im Keller erkalten und fest werden; um das Erstarren rascher herbeizuführen, kann man unter jede Croquetten-Masse einige Löffel Kalbsstand oder Aspik thun. Hierauf schneidet man das festgewordene Ragout in fingerlange Stücke, legt dieselben auf ein mit geriebener Semmel dick bestreutes Brett und formt sie zu kleinen Würstchen, die man in Ei und Semmel wendet, in Schmalz bäckt und mit ausgebackener Petersilie garniert.

Croquetten à la financiere. Man schwitzt in 35 Gramm geschmolzener Butter 1 Eßlöffel voll Mehl hellbraun, rührt das Mehl sehr glatt und fügt einige feingehackte Geflügellebern, eine Kalbsmilch, $^1/_2$ Dutzend Austern, 1 Chalotte, 6 Champignons und 2 Trüffeln, alles sehr klein geschnitten, hinzu, ebenso Salz, Pfeffer und noch 30 Gramm Butter, dünstet dies 10 Minuten lang unter fortgesetztem Umrühren, schöpft das Fett ab, gießt 1 Glas leichten Weißwein zu und läßt die Masse noch 10 Minuten über gelindem Feuer einkochen, schüttet sie hierauf aus, stellt sie auf Eis und wenn sie vollkommen erstarrt ist, formt man sie zu kleinen Kugeln oder Klößchen, die man in Ei und Semmel umkehrt und ausbäckt.

Croquetten von Fisch. Einen starken Eßlöffel voll Mehl quirlt man mit einer Obertasse voll kaltem Wasser möglichst glatt, fügt 10 Eidotter, 100 Gramm frische Butter, 2 Eßlöffel Essig, eine Prise weißen Pfeffer und einige Löffel Fleischbrühe hinzu und verrührt dies über gelindem Feuer zu einer dicken Sauce, die man durch ein Haarsieb streicht, mit $1^1/_2$ Kilo von Haut und Gräten befreitem, kleingeschnittenem Fisch von beliebiger Art vermischt und auf einer flachen Schüssel auf Eis stellt. Nach dem Starrwerden schneidet man Streifen daraus, die mit Semmel zu Würstchen gerollt, in Ei getaucht, paniert und ausgebacken werden.

Croquetten von Gänseleber. Eine große Gänseleber wird mit einigen kleingeschnittenen Trüffeln in einem verdeckten Kasserol

in Butter langsam weich gedünstet, herausgenommen und nach dem Erkalten würflig geschnitten; inzwischen röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in 35 Gramm Butter, gießt die Sauce von der Gänseleber und etwas starke Fleischbrühe hinzu, verkocht dies gut zusammen, zieht die Sauce mit 4 Eidottern und dem Saft einer halben Citrone ab, mengt die zerschnittene Leber darunter, läßt das Ragout auf einer flachen Schüssel starr werden, formt Würstchen daraus, paniert sie und bäckt sie aus.

Croquetten von Kalbsbraten, Geflügel und anderem Fleisch. Aus einer hellen Mehlschwitze, kräftiger Fleischbrühe oder Coulis, einem Glase Weißwein und etwas Kalbsstand verrührt man über dem Feuer eine dickliche Sauce, mischt 3 bis 4 Eidotter, den Saft einer Citrone, 1 Stück Sardellenbutter und dann das kleingeschnittene Fleisch von übriggebliebenem gebratene Geflügel, Kalbs- oder Hammelbraten, womöglich auch einige Champignons hinzu, läßt das Ragout erstarren, formt Würstchen oder abgeplattete Kugeln daraus und verfährt wie mit den obigen.

Croquetten von Käse. Man verschmilzt in $1/_4$ Liter Milch 250 Gramm Butter und rührt 200 Gramm feines Mehl damit über dem Feuer zu einem steifen Brei so lange, bis derselbe sich vom Kasserol ablöst; sobald der Brei ausgekühlt ist, vermengt man ihn mit 6 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 75 Gramm geriebenem Parmesankäse und ebensoviel Chesterkäse, etwas gestoßener Muskatblüte und Salz, macht eiförmige Croquetten daraus, wendet sie in Eiern und gestoßenem Zwieback, bäckt sie aus und serviert sie mit einem Ausputz von gebackener Petersilie.

Croquetten von Kalbsmilch und Gehirn. Man bereitet ein feines Ragout aus Kalbsmilch, Kalbs- oder Ochsengehirn und etwa noch Rückenmark von Kalb oder Rind, indem man dieselben in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem abkühlt und mit etlichen Champignons in sehr kräftiger weißer Coulis oder einer Béchamelsauce weich dünstet. Die Coulis zieht man noch mit einigen Eidottern ab, die Béchamelsauce würzt man mit Citronensaft und Salz, Kalbsmilch, Gehirn ꝛc. werden würflig geschnitten, wieder mit der Sauce vermischt, mit geriebener Muskatblüte bestreut und auf einer naßgemachten flachen Schüssel kaltgestellt. Hierauf macht man längliche Croquetten daraus.

Croquetten von Kalbsniere. Eine gebratene Kalbsniere nebst einigen Stücken Kalbsbraten werden in kleine Würfel ge-

schnitten, mit gehackter Citronenschale und geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer gewürzt, auch wohl mehrere gehackte Sardellen hinzugethan; währenddem kocht man aus in Butter geschwitztem Mehl, Kalbsbratensauce und dem Saft einer Citrone eine dicke Sauce, zieht sie mit 3 Eidottern ab, mischt das Fleisch darunter, läßt das Ragout kalt werden, macht längliche Klößchen daraus, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie.

Croquetten von Krebsen. In 100 Gramm heißer Krebsbutter röstet man 2 Löffel Mehl und eine ganze Zwiebel, rührt $1/2$ Liter Rahm hinzu, kocht diese Sauce sehr dick ein, entfernt die Zwiebel, mengt das kleingeschnittene Fleisch von 40 bis 60 ausgebrochenen Krebsen und 6 gekochte Karpfenmilche mit der Sauce, läßt das Ragout auf Eis starr werden, rollt es auf einem Brett mit geriebener Semmel zu daumendicken Würstchen, taucht sie in Ei, paniert sie mit Semmel, bäckt sie aus und trägt sie mit Petersilie garniert nach der Suppe auf.

Croquetten von Rindfleisch. $1/2$ Kilo gekochtes Rindfleisch wird fein gehackt, in eine gute braune Coulis gethan, die man mit 3 Eidottern abgezogen und sehr dick eingekocht hat, mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und nach Belieben einigen gehackten Sardellen vermischt, nach dem Erkalten in zweifingerstarke Rollen geformt, in Ei und Semmel gekehrt und ausgebacken.

Croquetten von Wildbret. Zu einer braunen Mehlschwitze gießt man $1/4$ Liter braune Coulis, ebensoviel Wildbretsauce, kocht dies sehr sämig ein, würzt die Sauce mit Pfeffer, Muskatnuß, Citronenschale und Citronensaft, mengt einige Eidotter und das würflig geschnittene Wildfleisch hinzu, läßt die Masse auf einer flachen, mit geriebener Semmel bestreuten Schüssel erkalten, macht Rollen oder Klößchen daraus, paniert sie und bäckt sie.

Croustaden.

So nennt man eine Art Pastetchen, in besonderen, becherartigen Formen gebacken und mit einem beliebigen feinen Ragout gefüllt nach Art der Ragouts zu den Croquetten, Crocoviques, Cromesquis, auch gleich diesen als hors d'oeuvre nach der Suppe aufgetragen. Hat man keine Croustadenformen, so nimmt man länglich runde Mundbrötchen, raspelt die äußere Rinde davon ab, schneidet sie in der Mitte quer durch, beseitigt die Spitzen unten, damit sie stehen können, bäckt sie in Schmalz, höhlt die Krume heraus, füllt sie mit einem kleinen feinen Ragout, bestreut

sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie in einem Ofen mit guter Oberhitze nochmals eine kurze Zeit.

Croustaden à la financière. Die kupfernen Croustadenformen von 3 Centimeter Höhe und 3 Centimeter Durchmesser werden mit geklärter Butter ausgestrichen und mit einem Butterteig ganz glatt ausgelegt, was man am besten bewirkt, indem man die messerrückenstarken Teigstreifen und den Boden erst um ein in die Form passendes, dazu gedrechseltes Holz legt, das man zuvor in Mehl getaucht hat, dann in die Form drückt und herauszieht. Hierauf bestreicht man den Teig in den Formen recht fett mit geklärter Butter, bäckt ihn bei ziemlicher Hitze hellgelb, stürzt die Croustaden, bestreicht sie außen mit geschlagenem Ei und läßt sie noch eine kurze Zeit backen, formt aus den Abfällen des Butterteiges mit einem Ausstecher passende runde Deckel, die mit einem kleinen Knopf versehen, mit Ei bestrichen und gebacken werden. Inzwischen hat man aus würflig geschnittener Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln nebst kleinen Klößchen von Hühnerfleisch, die man in dick eingekochter brauner Coulis mit etwas Madeira aufkocht, ein Ragout à la financière bereitet, welches man in die Croustaden füllt, bevor sie auf die Tafel kommen.

Croustaden mit Geflügel-Ragout. Diese werden wie vorstehend gebacken, nur füllt man sie mit einem Ragout aus klein geschnittenem Fleisch von gebratenem Kapaun oder jungen Hühnern, gekochter Pökelzunge und in Madeira gekochten Trüffeln mit Béchamelsauce.

Croutons.

So nennt man nett ausgeschnittene Stücke von Weißbrotkrume in Form von Halbmonden, Dreiecken, Hahnenkämmen u. dergl., welche man in heißer Butter hellbraun bäckt, zuweilen auch vor dem Ausbacken in Milch weicht und in Ei und Semmel umwendet, um sie dann zur Garnierung von Gemüsen und Ragouts zu verwenden, zu welchem Zweck sie mit etwas Eiweiß und Mehl aufrecht um den Schüsselrand befestigt werden. Ebenso giebt man etwas kleinere, dreieckig oder rund geschnittene, in Butter gebackene Croutons bei dem Anrichten in die Suppen oder man serviert sie extra dazu.

Eier.

Gefüllte Eier. Nachdem man 6 hartgesottene Eier in Wasser abgekühlt, geschält und der Länge nach geteilt hat, nimmt man die Dotter heraus und zerreibt sie mit 50 Gramm Butter, einem halben, in Milch geweichten Mundbrot, 2 frischen Eidottern und 4 feingehackten Sardellen, ein wenig Muskatnuß, Pfeffer und Salz, füllt die gekochten Eierhälften gehäuft damit an, beträpfelt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, streicht den Rest der Farce, mit etwas saurem Rahm vermischt, auf eine flache Schüssel, stellt die Eier darauf, bedeckt sie mit einem butterbestrichenen Papier und läßt sie auf einem Dreifuß in einem mäßig heißen Ofen hellbraun backen; man giebt sie als hors d'oeuvre nach der Suppe. Die Fülle läßt sich nach eigenem Geschmack vielfach abändern und man kann sie aus den harten nebst einigen frischen Dottern, in Milch geweichter Semmelkrume, saurem Rahm und feingehacktem Fischfleisch, oder statt dessen Champignons, Trüffeln, Krebsschwänzen, auch ganz einfach nur mit Petersilie, Schnittlauch, Estragon und anderen feinen Kräutern bereiten.

Gefüllte Eier, kalt. Kalte gefüllte Eier kann man nicht nur als hors d'oeuvre, sondern auch zum Thee geben, wo sie unter den verschiedenen Tellern mit aufgeschnittenem Fleisch eine hübsche Abwechselung bilden. Man kann die ausgehöhlten Eierhälften entweder auf einfache Weise mit einer Farce aus Sardellenbutter, den zerriebenen harten Eidottern und sehr feingehacktem rohen Schinken füllen, auch bloß mit Kaviar ausstreichen, oder, falls man sich die Mühe nicht verdrießen läßt, auf folgende Weise verfahren. Aus 6 harten Eiern nimmt man die Dotter, schneidet 3 derselben mit 4 Sardellen, 6 kleinen, in Essig eingemachten Champignons und 6 Krebsschwänzen kleinwürflig, zerreibt die anderen 3 Dotter mit 2 Eßlöffeln Senf, ebensoviel feinem Oel, etwas Estragonessig, Salz und Pfeffer zu einer Remouladensauce, mischt davon ein wenig unter die Farce, mit der man die Eier füllt, während der größere Teil der Sauce unter den Eiern angerichtet wird. Sehr gut sehen auch ganze gefüllte Eier aus; wenn sie hartgekocht und geschält sind, schneidet man an dem stumpfen Ende eine Scheibe ab, damit man die Dotter herausnehmen und die Eier aufrechtstellen kann. Dann mariniert man die ausgehöhlten Weißeier

$^1/_2$ Stunde in Essig, Oel, Pfeffer und Salz, füllt sie mit einer Farce von feingehackten Sardellen, Krebsschwänzen und Kaviar, bereitet aus den Dottern wie oben eine Remouladensauce, die man mit den aufgestellten, gefüllten Eiern garniert, und füllt den leeren Raum in der Mitte in zierlicher Weise mit Sardellen, Kapern, Krebsschwänzen, kleinen eingemachten Champignons u. s. w.

Fasan.

Fasanen-Brot. Ein Fasan wird am Spieß gebraten, nach dem Erkalten das Fleisch von den Knochen abgelöst, von der Haut befreit, fein zerschnitten und im Mörser zerstoßen. Das Gerippe nebst den übrigen Abgängen zerstößt man ebenfalls, kocht sie mit $^1/_2$ Liter Bouillon aus, seiht dieselbe durch und siedet sie mit etwas brauner Coulis zu einer dicklichen Sauce ein, die man mit dem Fleisch verrührt, mit 10 Eidottern, etwas Salz, 2 Eßlöffeln voll würflig geschnittener Trüffeln und ebensoviel würflig geschnittener gekochter geräucherter Ochsenzunge vermischt. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, welche man zuvor auf dem Boden mit nett zugeschnittenen Trüffelscheiben ausgelegt hat, und kocht das Fasanenbrot im Wasserbade $^1/_2$ Stunde lang, stürzt es auf eine Schüssel, überstreicht es mit etwas Fleischglace und giebt es mit einer Malagasauce zu Tisch.

Fasanen-Brot in Gelee. Das Fleisch von einem gebratenen Fasanen wird ebenso vorbereitet und mit der aus den Gerippen bereiteten Sauce vermischt, worauf man eine zierliche Form in Eis eingräbt, eine dünne Schicht Aspik hineingießt und, nachdem diese erstarrt ist, den Boden der Form mit schwarzen Trüffelscheiben und netten Stücken von gebratenem Hühnerfleisch belegt. Auf dieselben giebt man abermals eine Schicht Aspik, läßt sie starr werden, füllt das Fasanenfleisch darauf, übergießt es mit Aspik und stürzt nach 2 Stunden das Fasanenbrot auf eine Schüssel, die mit Aspik eingefaßt wird.

Fasanen-Croquetten. Von den Ueberresten eines gedämpften oder gebratenen Fasans schneidet man das Fleisch von den Knochen, zerlegt es in kleine Würfel, beseitigt die Haut davon, zerschneidet 2 weichgedämpfte Trüffeln ebenfalls in Würfel und thut alles in ein Kasserol. Das Fasanengerippe wird zerhackt und in ein wenig kräftiger Bouillon ausgekocht, worauf man die Brühe durch-

seiht und mit etwas brauner Coulis eindickt; man mischt nun allmählich das Fleisch nebst den Trüffeln unter die eingekochte Sauce, läßt alles erkalten und starr werden, formt kleine Croquetten in Gestalt von Birnen oder runden Röllchen daraus, wendet sie in Ei und geriebenem Weißbrot, bäckt sie in heißer Butter hellbraun und serviert sie mit gebackener Petersilie als hors d'oeuvre.

Fasan in Gelee. Man schneidet einen nicht zu lange abgelegenen Fasan auf dem Rücken auf, löst das Gerippe und Eingeweide vorsichtig heraus, reibt ihn mit feinem Salz ein und füllt ihn mit 5 bis 6 geschälten, in Scheiben geschnittenen und in Butter gedünsteten Trüffeln, einer geschabten oder im Mörser gestoßenen Gänseleber und 2 in Butter gedämpften, feingehackten Chalotten, was man gut vermischt, näht ihn zu und legt ihn in ein längliches Kasserol auf eine Schicht Speckscheiben, fügt 2 geputzte und gehackte Kalbsfüße, 2 Chalotten, einige ausgekernte Citronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, etliche Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Liter Weißwein und $^1/_4$ Liter feinen Essig hinzu, dämpft ihn damit völlig weich, zerlegt ihn, richtet ihn auf einer Schüssel an, übergießt ihn mit der entfetteten, durchgeseihten Brühe und läßt dieselbe an einem kühlen Ort zu Gelee erstarren.

Fasan in Mayonnaise. $^1/_2$ Liter saurer Rahm wird mit 4 Eidottern, einer Messerspitze Mehl, einem halben Theelöffel Salz und dem Saft einer halben Citrone verrührt und über dem Feuer mit der Schneeruthe bis zum Kochen geschlagen; dann nimmt man die Mischung vom Feuer, mengt 3 Eßlöffel Provenceröl und 1 Eßlöffel voll Kapern hinzu und gießt diese erkaltete Sauce über einen gebratenen, zerlegten und ausgekühlten Fasan.

Fasanen-Pastete. Man rupft und sengt einen genügend abgelegenen Fasan, nimmt ihn aus, entknöchelt ihn vorsichtig, ohne die Haut zu beschädigen, bestreut ihn inwendig mit gewürztem Salz, rollt ihn zusammen und dünstet ihn in einem gut zugedeckten Kasserol mit 200 Gramm frischer Butter, 250 Gramm gebürsteten, geschälten und in dünne Scheiben zerschnittenen Trüffeln, 125 Gramm zerschnittenen Champignons, einigen feingehackten Chalotten und 1 Eßlöffel voll gehackter Petersilie über gelindem Kohlenfeuer einige Minuten lang, worauf man ihn auskühlen läßt, eine Farce aus $1^1/_2$ Kilo Rebhühner- oder Hühnerfleisch oder auch aus Gänseleber, den feingehackten

Trüffelschalen, 250 Gramm geschabtem Speck, 3 abgeschälten, in Milch geweichten und mit 4 Eidottern über dem Feuer abgebrannten Mundbroten, Salz und Pfeffer, sowie einer Prise pulverisierter Kräuter bereitet, den ausgebeinten Fasan mit einem kleinen Teil derselben bestreicht, zusammenrollt und in zweifingerdicke Stücke zerschneidet. Eine Pastetenreifform wird mit Butter ausgestrichen und mit einem Butterteig aus 1 Kilo Mehl, 625 Gramm Butter, 6 Dottern und 2 ganzen Eiern, einem Kaffeelöffel voll Salz und 1/4 Liter Wasser bekleidet, der Teigboden innen mit Farce bestrichen, mit der Hälfte der Fasanenstücke belegt und diese mit den Trüffel-, Champignon- und Chalottenscheiben überstreut; dann kommt wieder eine Schicht Farce, die andere Hälfte der Fasanenstücke, die übrigen fines herbes, der Rest der Farce, eine Schicht Speckscheiben und oben darauf ein dick ausgerollter Teigdeckel, der durch zerquirltes Ei fest über den Rand geklebt und außen herum genau zusammengedrückt wird. In die Mitte des Teigdeckels schneidet man eine runde, fast thalergroße Oeffnung, umgiebt dieselbe mit einem Teigrand (Kamin), bestreicht den Deckel mit geschlagenem Ei, setzt die Pastete auf ein Backblech und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen fast 2 Stunden lang, worauf man den Deckel 2 Centimeter breit vom Rande ringsherum aufschneidet, abnimmt, die Speckplatten entfernt und einige Löffel voll Essenz, die man aus den Knochen des Fasans bereitet hat, hineingießt; man legt den Deckel wieder darüber, nimmt die Pastete aus der Form und serviert sie warm oder kalt auf einer flachen, mit einer schön gebrochenen Serviette belegten Schüssel. — Andere Art: Man zerlegt 1 bis 2 junge, gut vorbereitete Fasanen in 8 Stücke, schwenkt dieselben mit 120 Gramm geschabtem Speck, Pfeffer und Salz, in Scheiben zerschnittenen Trüffeln, Champignons und Chalotten nebst etwas gehackter Petersilie einige Minuten über dem Feuer, stellt sie kalt und bereitet eine Farce aus einer großen Gänseleber, den Fasanenlebern, 120 Gramm geschabtem Speck, einem Kochlöffel voll feingehackter Champignons, Chalotten und Petersilie, 120 Gramm kleingeschnittenen frischen Trüffeln, sowie 2 abgehäuteten Kalbsmilchen, was im Mörser untereinander gestoßen, mit 6 Eidottern, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gemischt und durch ein Sieb gestrichen wird. Der Teig wird aus 1/2 Kilo Mehl, 370 Gramm hineingeschnittener Butter, 4 Eidottern, 2 Messerspitzen Salz, 1/4 Liter

saurem Rahm und etwas kaltem Wasser rasch zusammengemacht, fingerdick ausgerollt, viereckig zusammengelegt, in ein Tuch gehüllt mehrere Stunden kaltgestellt und dann verarbeitet, indem man den dritten Teil davon zu einem runden Boden von 36 Centimeter Durchmesser und dreimesserrückendick auftreibt, den man auf mehrere mit Butter bestrichene Papierbogen über ein Backblech legt. Man bestreicht ihn nicht ganz bis zum Rande mit Farce, bedeckt diese mit Fasanenstücken, die mit ihren fines herbes überstreut werden, dann kommt wieder Farce und eine Schicht Fasanenstücke und so fort, bis alles verbraucht ist, doch muß man nach oben das Fleisch immer enger zusammenlegen, damit sich eine Kuppel bildet. Nun rollt man den übrigen Pastetenteig zu einer größeren Platte aus, bestreicht den Rand des gefüllten Teigbodens mit Ei, bedeckt das Ganze mit dem großen Teigkuchen recht genau, ohne daß derselbe Falten machen darf, drückt die Ränder der beiden Platten fest zusammen und biegt sie ringsherum gut mit Daumen und Zeigefinger übereinander, so daß der Rand zierlich eingekerbt erscheint. Hierauf überstreicht man alles mit geschlagenem Ei, umbindet den Rand der Pastete mit einem breiten, gebutterten Papierstreifen, bäckt sie auf dem Blech in einem mäßig warmen Ofen $1^1/_2$ Stunden lang, schiebt sie von dem Blech auf eine Schüssel, entfernt das Papier, schneidet oben einen Deckel aus, gießt durch die Oeffnung eine Trüffelsauce hinein und trägt die Pastete auf. — Andere Art, französisch: Man läßt den Fasan zu der Pastete ganz, rupft ihn, nimmt ihn aus, spickt ihn mit gewürztem Speck, füllt ihn mit einer Farce aus Rebhühner- oder Schnepfenfleisch, geschabtem Speck, frischen zerschnittenen oder gehackten Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie, was man mit einem Glase Madeira vermischt und angefeuchtet hat; dann formt man die Pastete aus einem gewöhnlichen gebrühten Wasserteige, bestreut den Boden mit geschabtem Speck und fines herbes, wie den zur Fülle verwendeten, legt den Fasan darauf, überstreut ihn oben gleichfalls mit fines herbes, Salz und Pfeffer, bedeckt ihn mit Schnitten von rohem Kalbfleisch, geschabtem Speck und Speckscheiben, schließt die Pastete, versieht sie oben mit einer runden Oeffnung und einem Kamin, läßt sie 2 bis 3 Stunden langsam backen, gießt, sowie sie aus dem Ofen kommt, etwas aus den Abfällen bereitete Fasanenessenz durch den Kamin, schneidet dann den Deckel auf, entfernt die Speck- und Fleischscheiben und schüttet ein Trüffel-

ragout hinein; sie wird warm oder kalt gegessen — will man sie kalt essen, so läßt man das Trüffelragout (in heller Coulis weichgedämpfte Trüffelscheiben) weg und stellt die Pastete erst 2 bis 3 Tage an einen kühlen Ort, bevor man sie zur Tafel giebt.

Feigen.

Man hat durch die Kultur über hundert verschiedene Spielarten derselben erzeugt, die entweder zu den hellen Sorten gehören und weiß, gelb oder grünlich sind, oder zu den dunklen Arten zählen und dann rötlich, violett oder bräunlich aussehen. Die bei uns gezogenen Feigen besitzen einen faden, süßlichen Geschmack, während die in den südlicheren Ländern gereiften bei weitem angenehmer und lieblicher schmecken und zu den gesundesten Obstarten gehören. In den meisten Ländern am Mittelländischen Meere liefert der Feigenbaum zwei Ernten, die eine aus den vorjährigen Trieben, deren Früchte im Juni reifen und Sommerfeigen heißen, welche sich jedoch nicht zum Trocknen eignen und deren Genuß leicht Erbrechen und Diarrhöe hervorruft, während die Herbstfeigen, welche Ende August und September geerntet werden, ohne Bedenken frisch genossen werden können und vortrefflich zum Abtrocknen sind. Man legt sie zu diesem Behuf auf Bretter oder ausgebreitete Tücher oder auch auf das bloße Steinpflaster an besonderen, sonnig und luftig gelegenen Plätzen ins Freie so hin, daß keine Feige die andere berührt, und wendet sie einen Tag um den anderen, bis sie trocken genug sind, um verpackt werden zu können, was in etwa 12 bis 14 Tagen der Fall ist. Die getrockneten Feigen bilden einen sehr bedeutenden Handelsartikel; die besten sind die levantischen Feigen, die sogenannten Tafelfeigen aus Smyrna und Griechenland von gelblichem Aussehen und honigsüßem Geschmack, in Kistchen und Schachteln verpackt; eine geringere Sorte wird in Fässer und Körbe gepackt und man nennt sie Korbfeigen, während die gewöhnlichsten an Bast oder Schilf zu je 100 bis 200 Stück aufgereiht sind und Kranzfeigen heißen. Von letzteren erhalten wir die besten aus Calamata auf Morea. Die italienischen Feigen, namentlich die Genueser, kommen an Güte den Smyrnaern fast gleich und sind gelb, groß und länglich; die Calabreser und sicilianischen Feigen sind Korbfeigen von mittlerer Größe und gutem Geschmack, die Dalmatiner und Istrianer Feigen

sehen gelb und grau aus, sind wohlschmeckend, aber nicht sehr haltbar. Die Feigen aus der Provence sind teils weiß und lang, teils rund und außen violett, inwendig rot, worunter sich vorzügliche Sorten befinden, auch die spanischen und portugiesischen Feigen gehören meist zu diesen dunkleren Arten. Man hat beim Einkauf darauf zu sehen, daß sie möglichst frisch und trocken, süß, fleischig und von außen nicht beschlagen sind; bei dem Eintritt der warmen Witterung gehen sie meist in Gärung über und nehmen einen widerlich süßen Geschmack an.

Pasteten.

Fleisch-Pastete. Eine tiefe Schüssel, eine Pastetenform oder eine Auflaufform von Porzellan oder Steingut wird mit Butter bestrichen und aus 250 bis 360 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, Salz, einem Ei und etwas kaltem Wasser ein Butterteig bereitet, den man im Kalten gut durcharbeitet und zuletzt messerrückenstark aufrollt. Bäckt man die Pastete in einer Schüssel, so setzt man einen dreifingerbreiten Teigstreifen als Rand darauf, während man eine Form ganz damit auslegt; dann breitet man eine Schicht Speckscheiben auf den Boden, streicht eine Fleischfarce darüber, legt beliebige Reste von gebratenem Geflügel oder anderem, in kleine Stücke zerschnittenem Fleisch, mit Speck und Citronenscheiben, auch in Butter geschwitzten fines herbes vermischt, zierlich darauf, streicht oben darüber wieder eine Lage Farce, bedeckt diese mit Speckscheiben und einem Teigdeckel, in dem man eine kleine Oeffnung anbringt, und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze $2^1/_2$ Stunden, gießt hierauf durch die Oeffnung etwas Kraftbrühe, Trüffelsauce, Champignon- oder Kapernsauce hinein und serviert die übrige Sauce dazu. — Andere Art, einfach: Man stellt eine solche Pastete her, indem man sie nur mit einer beliebigen pikanten und mit Rahm oder Bouillon angefeuchteten Farce füllt, mit einem Deckel von Butterteig versieht, den man mit Ei bestreicht, und dann eine Stunde bäckt.

Kleine Fleisch-Pastetchen. Kleine Pastetenförmchen werden mit einem messerrückendick ausgerollten Blätterteig ausgefüttert und mit einer beliebigen Fleischfarce gefüllt, worauf man einen Teigdeckel darüberlegt und die Pastetchen auf einem Blech bei mäßiger Hitze eine reichliche Viertelstunde bäckt. Noch häufiger sticht man mit einem Weinglase aus dünn aufgerolltem Butterteig runde Böden aus, belegt die eine Hälfte derselben mit einem

kleinen Löffel voll Farce, deckt die anderen Teigböden darüber, drückt sie an den Rändern fest zusammen, überstreicht die Deckel mit geschlagenem Ei, bäckt sie auf einem Blech etwas über 10 Minuten und serviert sie dann warm zu klarer Bouillon.

Straßburger Gänseleber-Pastete. 2 große Gänselebern werden voneinander geschnitten, behutsam von der Galle befreit, außen herum leicht beschnitten und 12 Stunden in mehrmals gewechselte frische Milch gelegt; dann trocknet man sie gut ab, durchspickt sie mit nagelförmig geschnittenen Trüffelstücken, bestreut sie mit Salz und dünstet sie in Butter halbweich. Hierauf hackt man 1 Kilo ausgebeintes Schweinsrippenfleisch, 1 Kilo Speck, 250 Gramm mageren rohen Schinken sehr fein und stößt es im Mörser durcheinander, reinigt und schält $^1/_4$ Kilo frische Trüffeln, die man in 120 Gramm Butter und einem Glase Madeira weichdünstet und deren Abfälle man mit zu der Farce verwendet, indem man sie mit 2 Chalotten, 6 Champignons und etwas Petersilie kleinschneidet und mit geschabtem Speck über dem Feuer dämpft. Diese feinen Kräuter nebst Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß vermischt man sehr gut mit dem gehackten Fleisch und feuchtet alles mit etlichen Eßlöffeln Madeira oder Rum an. Nun legt man eine irdene Pasteten-Terrine mit Speckscheiben aus, bestreicht den Boden fingerdick mit Farce, legt 2 Leberhälften hinein, auf diese einen Teil der gedünsteten Trüffeln, abermals eine Schicht Farce, die andere Leber, Trüffeln und den Rest der Farce; das Ganze wird mit Speckscheiben bedeckt, der Terrinendeckel fest darübergelegt, die Terrine in ein vertieftes Geschirr gestellt und 2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen langsam gebacken, wobei man das aus der Terrine laufende Fett wieder hineingießt. Wenn man die Pastete aus dem Ofen nimmt, entfernt man den Speck, schüttet etwas mit Fleischglace verkochten Madeira hinein, deckt den Speck wieder darauf und läßt die Pastete erkalten, die man, falls man sie aufbewahren will, am folgenden Tage mit zerlassenem Schweinefett übergießt, mit Papier belegt, dann mit dem Deckel und über diesem mit Stanniol verschließt. Anstatt die Pastete im Ofen zu backen, kann man sie auch fest zugebunden im bain-marie eine reichliche Stunde kochen und darin auskühlen lassen. Will man die Pastete nicht in einer Terrine bereiten, so stellt man sich eine Pastetenform aus gebranntem Wasserteig dazu her, die man Tags zuvor bäckt, auch weichen die Verfahren der Zusammenstellung mannigfach von-

einander ab. Man spickt z. B. mehrere kleinere, aber sehr fette und weiße Lebern, etwa 6 Stück, mit rohem Schinken, Trüffeln und Speckstreifen, legt sie eine Stunde in eine Marinade von Provenceröl, kleingeschnittenen Trüffeln, Champignons und Citronensaft und läßt sie hierauf in dieser Marinade auf dem Feuer einige Minuten anziehen. Den Boden der Pastete belegt man mit Speckscheiben und einer Schicht Farce, die man aus 1 Kilo rohem Hühnerfleisch, ebensoviel Schinken, $^1/_2$ Kilo Speck, 250 Gramm Rindermark, Chalotten, Trüffeln, Champignons, Petersilie und Estragon (die fines herbes in Butter geschwitzt), 3 bis 4 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einigen Löffeln Wein sehr gut vermischt hat. Auf die Farce streut man geriebenen Parmesankäse, legt die Gänselebern in mit Farce abwechselnden Schichten ein, bedeckt die oberste Lage Farce mit Speckscheiben, befestigt den mit einem kleinen Kamin versehenen Deckel darauf, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze 2 Stunden, gießt dann durch den Kamin etwas Trüffelsauce hinein, läßt die Pastete erkalten und mehrere Tage kalt stehen, bevor man sie zur Tafel bringt.

Garneele oder Granate.

Dies sind fingerlange Seekrebse, welche an den europäischen Meeresküsten, namentlich an der Nordsee, in großen Scharen gefangen werden; es giebt sehr verschiedene Abarten davon, welche in der Gestaltung der Scheeren und Füße oder in der mehr braunen oder hellroten Farbe voneinander abweichen, alle haben einen gebogenen Körper, langen Schwanz und 4 Fühlhörner, von denen die äußeren sehr lang sind. Man kocht sie, indem man sie lebendig in brausend siedendes, gesalzenes Wasser wirft und $^1/_4$ Stunde darin kochen läßt, wobei man mehrmals ein Stück glühendes Eisen in dem Wasser ablöscht, damit die Garneelen eine schön rote Farbe erhalten; frisch gekocht, schmecken sie ausgezeichnet und werden in Norddeutschland an den Seeküsten, in Dänemark und namentlich in England sehr viel zur Bereitung von Suppen, Salat, Saucen, Puddings und dergl. benützt, noch mehr aber auf Butterbrot als Frühstück und zum Thee verzehrt.

Garneelen-Butter. Die Schalen von etwa 100 bis 150 gekochten Garneelen werden in einem Mörser sehr fein gestoßen und mit 50 Gramm Butter vermischt in ein Töpfchen gethan, welches man eine Stunde in einem Kasserol mit heißem Wasser im Ofen

stehen läßt, worauf man die Butter durch ein Tuch in kaltes Wasser auspreßt, noch etwa 60 Gramm frische Butter damit verknetet und sie dann zur Bereitung von Saucen und dergl. benützt; sie hält sich übrigens nicht länger als einige Stunden gut, ist daher keinesfalls aufzubewahren, sondern nur eben vor dem Gebrauch zu bereiten.

Garneelen-Canapés. Aus der Krume von altbackenen Weißbrotscheiben sticht man mit einem Ausstecher runde oder längliche, etwa 1 Centimeter große Schnitten, röstet sie in Butter hellbraun, läßt sie kalt werden, bestreicht sie mit Garneelenbutter und belegt sie mit ausgebrochenen Garneelenschwänzen. Wenn man sie rings um eine Schüssel dicht aufeinander ordnet und etwas Petersilie in die Mitte legt, kann man sie zum Frühstück, zum Thee oder als hors d'oeuvre nach der Suppe auftragen.

Garneelen-Pastetchen. Man bereitet hierzu die Blätterteigpastetchen, indem man dann aus dem dünn aufgerollten Teig die Böden mit einem größeren, die Deckel mit einem kleineren Ausstecher sticht, auf die Böden einen Rand aufsetzt und sie nebst den Deckeln auf einem Blech im ziemlich heißen Ofen hellbraun bäckt. Die Garneelen werden gekocht, ausgebrochen und die Schwänze in zwei Teile zerschnitten; die Köpfe und Schalen kocht man mit wenig Wasser $^1/_4$ Stunde aus, seiht die Flüssigkeit durch und verrührt sie über dem Feuer mit Eidottern und ein wenig Mehl zu einer dicken Sauce, die man über die Garneelenschwänze gießt, mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß oder ein wenig geriebenem Meerrettig, nach Belieben auch mit etlichen gestoßenen Sardellen würzt. Dieses Ragout füllt man in die heißen Pastetchen, verschließt dieselben mit ihrem Deckel und giebt sie sofort zu Tisch.

Garneelen-Pudding. $^1/_2$ Liter ausgebrochene Garneelenschwänze werden kleingehackt, mit derselben Masse geriebenem Weißbrot, das man mit Milch anfeuchtet, etwas Salz, gestoßener Muskatblüte und 4 geschlagenen Eiern sehr gut vermengt, in eine butterbestrichene Puddingform geschüttet und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht, worauf man den Pudding auf eine Schüssel stürzt und mit einer Garneelensauce aufgiebt.

Garneelen-Salat. 2 Liter Garneelen werden gekocht, abgeschält und in der Mitte einer Schüssel aufgehäuft; zunächst um sie kommt eine Reihe von kleingehacktem, hartgekochtem Eiweiß, dann eine Reihe Kapern und das gehackte Gelbe der harten Eier,

um diese wieder eine Garnierung von zerschnittenen Salatherzchen und Brunnenkresse, zuletzt Pfeffergürkchen und gekochte rote Rüben oder kleingeschnittenes, mit kochendem Essig gebrühtes Rotkraut. Die Salatsauce giebt man in einer Saucière besonders dazu.

Geflügel-Pains à la reine. Die Reste von einigen gebratenen jungen Hühnern oder das Brustfleisch von 3 bis 4 frisch gebratenen oder gedämpften Hühnchen wird sehr fein geschnitten, mit $^1/_2$ Liter dick eingekochter Béchamelsauce im Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen und mit 8 ebenfalls durchgestrichenen rohen Eidottern vermischt, worauf man die Masse salzt und in butterbestrichene kleine Formen oder Becher füllt, die jedoch nicht bis oben herauf voll werden dürfen. Man läßt sie im Wasserbade eine knappe halbe Stunde sehr langsam kochen, stürzt sie aus, übergießt sie beim Anrichten mit Béchamelsauce, welche mit einigen Eidottern legiert ist, und giebt sie als sehr feines hors d'oeuvre nach der Suppe auf.

Geflügel-Salat. Das Fleisch von zwei saftig gebratenen jungen Hühnern oder einem Kapaun wird von den Knochen gelöst, in zierliche kleine Scheiben zerschnitten, in abwechselnden Reihen mit halbierten Salatherzchen, hartgekochten Eiervierteln, ausgegräteten, jedesmal um eine Kaper gerollten Sardellenfilets auf einer Schüssel geschmackvoll geordnet und mit folgender Salatsauce übergossen: Man reibt 3 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verrührt sie mit 3 rohen Dottern, etwa 100 Gramm in sehr kleinen Portionen oder nur tropfenweise zugesetztem Provenceröl, einem Löffel Estragonessig, dem Saft einer Citrone, einigen Löffeln starker Fleischbrühe, Salz, ein wenig weißem Pfeffer und 3 Eßlöffeln feinem Weißwein. Den Rand der Schüssel verziert man mit ausgezackten Citronenstücken, ausgekernten Oliven und Scheiben von hartgekochten Eiern.

Gervais.

Dieses ist eine Art kleiner, runder und flacher Käse, aus süßem Rahm gemacht, fett und ohne jede Schärfe, der von Paris aus in den Handel kommt und in Kistchen von je 6 Stück versendet wird.

Gervais-Pastetchen. Von einem messerrückenstark ausgerollten Butterteig sticht man mit einem runden Ausstecher kleine Böden von 4 bis 5 Centimeter Durchmesser aus, legt zwischen je zwei dieser Rundungen einen Löffel Fleischfarce aus gehacktem Kalbs- oder Geflügelbraten, in Milch geweichter Semmel, Sardellen, Citronenschalen, Salz, Pfeffer, Krebsbutter, etwas saurem Rahm und Eidottern vermischt, bestreicht die inneren Ränder mit Ei, drückt sie zusammen, bestreicht auch außen die Pastetchen mit Eigelb und bäckt sie rasch auf einem Blech in einem mäßig heißen Ofen.

Heilbutt.

Dieses ist ein Seitenschwimmer, wird bis 150 Kilo schwer, hat die Augen auf der rechten Seite, den Körper mit glatten, kleinen Schuppen besetzt und einen halbmondförmigen Schwanz; er lebt in den nördlichen Meeren und wird am häufigsten bei Norwegen, Island und Grönland gefangen. Das Fleisch wird eingesalzen und getrocknet, es schmeckt dem Hering ähnlich, nur bei weitem feiner, und der Kopf gilt bei den Holländern als besondere Delikatesse; neuerdings versendet man auch frischen Heilbutt auf Eis, den man gewöhnlich mit Salzwasser, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz weichkocht und dann mit einer holländischen, mit Citronensaft abgeschärften Sauce oder auch mit Austern- und Hummer-Sauce anrichtet.

Hering oder Häring.

Dieses ist der bekannteste und populärste aller Fische, der schon seit Jahrhunderten einen sehr bedeutenden Handelsartikel abgiebt; er wird gegen 30 Centimeter lang, sieht auf dem Rücken blauschwarz, unten silbergrau aus, hat kurze, graue Flossen, lebt in der Tiefe des nördlichen und Atlantischen Meeres, der Nord- und Ostsee, nährt sich von Wasserinsekten, Fischbrut und kleinen Krabben. Er vermehrt sich in außerordentlicher Weise und kommt alljährlich in zahllosen Massen aus den Meerestiefen an die Küste, wobei er mittelst riesiger Netze gefangen wird. Am bedeutendsten für den europäischen Handel ist vorzugsweise die Heringsfischerei in der Nordsee, welche von den Holländern, Engländern und Hanseaten betrieben wird; die besten Heringe sind die holländischen, weil die Holländer das Einsalzen am

vorzüglichsten verstehen. Der Heringsfang beginnt schon Anfang oder Mitte Juni, und diese zuerst gefangenen, sehr zarten, fetten und wenig gesalzenen nennt man Jägerheringe oder Matjesheringe, sie sind meist noch ohne Milch oder Rogen. Die größte Masse der Heringe wird jedoch von August bis Oktober gefangen und diese späteren sind weit größer als die Matjesheringe, haben Milch und Rogen und heißen Vollheringe. Nächst den holländischen kommen in der Güte die ostfriesischen oder Emdener, auch die norwegischen und irländischen gelten als vortrefflich, während die englischen, schottischen, schwedischen und dänischen weniger geschätzt werden; die pommerschen, an den Ostseeküsten gefangenen, sogenannten Küstenheringe sind nicht gerade sehr fein, auch ziemlich klein, aber gut gesalzen und sehr haltbar. Außer den eingesalzenen Heringen versendet man jetzt auch frische oder sogenannte grüne Heringe; wer jemals Gelegenheit gehabt hat, dieselben frisch aus der See, gebraten oder gekocht zu genießen, wird zugeben müssen, daß sie an Zartheit und Wohlgeschmack nicht leicht von einem anderen Fisch erreicht werden. Ebenso pökelt und räuchert man die Heringe und bringt sie als Pöklinge in den Handel, von denen wir die vorzüglichsten aus Kiel unter dem Namen Speckpöklinge erhalten.

Herings-Butter. Man bereitet dieselbe ganz in der gleichen Weise wie die Sardellenbutter, indem man auf 250 Gramm Butter 2 kleine, gut gewässerte und ausgegrätete, sehr feingehackte Heringe rechnet.

Heringe aux fines herbes. Eine Anzahl schöner Vollheringe werden gewaschen, einen Tag in Wasser gelegt, dann abgezogen, ausgegrätet, in 2 Hälften zerteilt und noch 2 Tage in abgenommene Milch gelegt, worauf man sie in Wasser abspült, abtrocknet und in einen Steintopf oder eine Terrine einlegt, indem man die Milche mit 2 Chalotten ganz fein zerhackt, mit $^1/_4$ Liter Weinessig verrührt und durch ein Haarsieb über die Heringe streicht. Nach 3 Tagen kann man dieselben benützen, indem man sie in schräge Stücke zerschnitten auf einer länglichen Schüssel arrangiert, einen Teil der Brühe mit etwas Salatöl und 2 Eßlöffeln in Butter gedünsteter fines herbes vermischt und über die Heringe gießt, die man noch mit Mixed pickles oder Citronenscheiben garniert.

Frischer Hering, gebacken. Mehrere Heringe werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, worauf man die Flossen

abschneidet, die Fische mit Salz, sehr wenig Pfeffer und Citronensaft eine Stunde mariniert, abtrocknet, in feinem Mehl umwendet, dann in zerquirltes Ei und geriebene Semmel eintaucht und in Butter auf beiden Seiten hellbraun brät oder auch in kochendem Schmalz ausbäckt und sie bei dem Anrichten mit gebackener Petersilie garniert; Rogen und Milch werden herausgenommen, besonders mit Ei und Semmel paniert und gebacken; man giebt heiße Senfbutter dazu.

Frischer Hering, gebraten. 8 Heringe werden geschuppt, ausgenommen und mit einem sauberen Tuche ausgewischt, aber nicht gewaschen, dann schneidet man die Köpfe, Schwänze und Flossen ab, brät 2 bis 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln einige Minuten in heißer Butter, bestreicht die Fische mit zerlassener Butter und legt sie zu den Zwiebeln in die Pfanne, wo man sie auf beiden Seiten etwa 7 Minuten lang ordentlich durchbraten läßt. Man giebt sie samt den Zwiebeln zu Tisch und reicht geschmolzene Butter mit gehackter Petersilie dazu.

Frischer Hering, gefüllt. Frischgefangene Heringe werden geschuppt, unterhalb des Kopfes ausgenommen, eine Stunde eingewässert und gehörig abgetropft; inzwischen bereitet man die Fülle, indem man 120 Gramm Butter schmelzt, so viel geriebenes Roggenbrot hinzuthut, als die Butter annimmt, 2 Eier, 2 feingehackte Chalotten, etwas Salz und feingestoßenen Pfeffer gut damit verrührt und diese Mischung durch die Oeffnung, aus der man die Eingeweide gezogen, in die Heringe füllt. Man wendet die Fische hierauf in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

Frischer Hering, gekocht. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut abgetrocknet, dann bestreut man sie mit Salz, taucht sie rasch in Essig, befestigt die Schwänze im Maul und legt sie in siedendes Wasser, wo man sie ungefähr 10 Minuten kochen läßt und sofort herausnimmt, sobald sie genügend gar sind. Man legt sie auf eine Schüssel, garniert sie mit Petersilie oder geschabtem Meerrettig und giebt eine Garneelen-, Sardellen- oder Petersiliensauce dazu.

Frischer Hering, geröstet. Die geschuppten Heringe werden gewaschen, abgetropft, an mehreren Stellen längs des Rückens mit einer Gabel gestochen, mit Salz bestreut und einige Stunden so stehen gelassen. Dann trocknet man sie gut ab, bestreut sie

mit ein wenig Mehl, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Oel und brät sie auf einem zuvor mit Oel überstrichenen Rost über raschem Feuer hellbraun; bei dem Umwenden muß man vorsichtig verfahren, weil die Haut leicht an dem Rost hängen bleibt. Vor dem Aufgeben beträufelt man sie mit Citronensaft oder serviert Essig und Oel dazu.

Gesalzener Hering, gebraten. Die Fische werden 24 Stunden in mehrmals gewechseltes Wasser gelegt, abgetropft und abgetrocknet, einzeln in mit Butter und Provenceröl bestrichenes, weißes Papier gehüllt und unter häufigem Umwenden auf dem Rost, oder nach Belieben auch mit Mehl bestreut und in einer Pfanne mit Butter gebraten, dann mit Citronensaft beträufelt.

Gesalzene Heringe, fein. Man legt einige schöne holländische Heringe mehrere Stunden in abgenommene Milch, wäscht sie in frischem Wasser, tropft sie gut ab, befreit sie von der Haut und zerschneidet sie in schräge Stücke, die man dicht aneinander auf eine längliche Schüssel legt. Inzwischen hat man ein Gelee aus mehreren Kalbsfüßen bereitet, die mit halb Wasser, halb Essig, Salz, Wurzelwerk und Gewürz einige Stunden gekocht werden, wonach man die Brühe durch ein Tuch seiht, mit ein klein wenig Safran goldgelb färbt und im Kalten erstarren läßt. Dieses Aspik oder Gelee hackt man mit dem Wiegemesser in kleine Teilchen, dann verziert man die Heringsschüssel damit, sowie mit Kapern, ausgezackten Citronenscheiben, Petersilie und eingemachten Perlzwiebelchen.

Das Marinieren der Heringe. Man legt möglichst fette, große Heringe einen Tag in Wasser, einen Tag in abgenommene Milch, spült sie nochmals in Wasser und trocknet sie nach dem Ablaufen mit einem sauberen Tuche ab, häutet sie, schneidet sie auf, nimmt das Eingeweide heraus und legt sie in einen steinernen Topf. Die aus den Fischen genommene Milch zerrührt man in ein wenig Weinessig, zerquirlt sie völlig in demselben und thut sie zu den Heringen in den Topf; hierauf kocht man die erforderliche Menge guten Essig mit einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln oder Chalotten, einigen Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern, gießt ihn lauwarm über die Heringe und bindet den Topf gut zu, sobald der Essig vollständig kalt geworden ist, nachdem man ein wenig feines Oel hinzugegossen hat. Nach Verlauf von 6 bis 8 Tagen sind die Fische genügend mariniert und können gegessen werden. Man zerteilt sehr

gern auch die Heringe der Länge nach in Hälften, grätet sie aus, schneidet Kopf und Schwanz ab, rollt die Streifen zusammen, steckt ein spitzes Hölzchen hindurch und legt sie so in den Topf ein; bei dem Anrichten zieht man die Holzspießchen heraus und fügt Kapern und eingemachte Perlzwiebelchen hinzu. — Andere Art: Die Salzheringe werden, nachdem dieselben 24 Stunden gewässert, abgezogen und gereinigt, die Milch einiger Heringe wird gehackt und mit Essig vermischt, durch einen Durchschlag gequirlt; mit geschnittenen Zwiebeln, wenig Nelken, Piment, Pfeffer, Senfkörnern und Lorbeerblättern werden die Heringe dann schichtweise eingepackt, auch einige geschnittene Salzgurken werden dazu gegeben. Die Mischung der Milch mit genügend Essig wird darüber gegossen. Es eignen sich hierzu auch solche Heringe, die in Salz ein faseriges Fleisch haben. — Andere Art: Am besten eignet sich der holländische Vollhering. Man wäscht die Heringe in kaltem, frischem Wasser, reißt dann die beiden Kiemendeckel am Kopfe ab, entfernt die Eingeweide, welche aus dem Rumpf zwischen Rogen oder Milch herauslugen und schält mit scharfem Messer, am Halse anfangend, den Hering, den man darauf wieder in reines Wasser legt. Nachdem die Fische einige Zeit gewässert, schichtet man auf den Boden des zum Marinieren bestimmten Gefäßes eine Lage geschnittener Zwiebeln und legt schichtweise die Heringe ein. Dann macht man ein Gemisch von $^2/_3$ Wasser und $^1/_3$ guten Essigs, etwas schwach gesäuertem Rahm (sonst wohl auch etwas guten Senf), dazu ganzer Pfeffer, ganze Nelken, Senfkörner, etwas Olivenöl, Lorbeerblätter und das dazu gehörige Quantum geschnittener Zwiebeln; dieses Gemisch wird gut durcheinander gequirlt und den Heringen zugesetzt. Kühl gestellt, lassen sich solche Heringe länger als 14 Tage, immer schmackhafter werdend, aufbewahren. Dem Heringe die Milch zu nehmen, und diese statt Rahm zu benutzen, hat den Uebelstand, daß die Heringe sich dann mit hohlem Bauche präsentieren, was sich nach obiger Angabe vermeiden läßt.

Heringe in Mayonnaise. 3 hartgekochte Eidotter verrührt man noch warm mit etwas Salz und nach und nach hinzugefügtem Provenceröl (im ganzen etwa eine Obertasse voll), verreibt die Mischung, bis sie weiß und schaumig ist, fügt noch 2 Eßlöffel Essig und eine Obertasse dicken sauren Rahm nebst 2 bis 3 Eßlöffeln starker Fleischbrühe hinzu und gießt die Mayonnaise

über 2 bis 3 gut gewässerte, abgezogene, ausgegrätete und in schräge Stücke zerschnittene Heringe, die mindestens eine Stunde vor dem Anrichten in der Mayonnaise stehen müssen, worauf man sie mit Kapern, Pfeffergurken, Perlzwiebeln und dergl. verziert.

Heringe in Papilloten. 24 Stunden gewässerte, große und fette Heringe werden abgehäutet, der Länge nach gespalten, jede Hälfte in 2 Stücke zerschnitten und in zerlassener Butter über dem Feuer etwas steif gemacht. Einige gehackte Champignons, Chalotten und etwas Petersilie werden in Butter geschwitzt, mit einer Prise Pfeffer und etwas lauwarmer Coulis zu einem dicken Brei verkocht und zum Auskühlen hingestellt, worauf man die Heringsstücke mit diesen fines herbes bestreicht, jedesmal 2 Stücke übereinanderlegt und in herzförmig geschnittene, mit Oel bestrichene Viertelbogen von starkem weißen Papier einhüllt, indem man das Papier über dem Hering zusammenlegt und die offenen Seiten ringsherum in Falten einbiegt, so daß nichts von der Fülle herausdringen kann. Nachdem man einen Rost mit ölbestrichenem Papier bedeckt hat, legt man die Papilloten darauf und röstet sie über gelindem Feuer $^1/_4$ Stunde unter öfterem Umwenden. Man giebt die Heringe in den Papilloten, mit Petersilie garniert, als hors d'oeuvre zur Tafel.

Herings-Pastete. 6 Heringe werden 6 Stunden in Wasser und weitere 6 Stunden in Milch gelegt, abgespült und getrocknet, abgezogen, der Länge nach gespalten und ausgegrätet; während der Zeit, wo der Hering dann nochmals in Milch liegen muß, bereitet man eine Fischfarce, indem man einen Hecht oder Karpfen von 1 Kilo schuppt, reinigt, aus Haut und Gräten löst, sehr fein zerhackt und nebst 5 bis 6 in Milch geweichten Mundbroten, 6 bis 8 ausgegräteten Sardellen, in Butter geschwitzten Chalotten, Petersilie, 3 bis 4 Eidottern, 50 Gramm geriebenem Parmesankäse, sehr wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß in einem Reibnapf mit der Keule durcheinanderreibt und durch ein Sieb streicht. Eine etwas vertiefte runde Schüssel wird mit Butter und einer Schicht Farce bestrichen, ebenso bestreicht man die Heringe damit und rollt sie zusammen, stellt sie dicht nebeneinander auf die Farceschicht in der Schüssel, legt den Rest der Farce oben darauf, bringt einen Rand von Butterteig um die Schüssel an, deckt einen Teigdeckel darüber, läßt die Pastete bei mäßiger Hitze etwa $^3/_4$ Stunden backen und giebt sie mit einer Kapern-, Kräuter- oder Sardellensauce zu Tisch. So kann man auch eine Pasteten-

reifform ganz mit Butterteig auskleiden und die Pastete darin backen, indem man sie mit einem Teigdeckel versieht.

Herings-Pfännchen. 2 große Heringe werden 4 bis 5 Stunden lang gewässert, abgehäutet, von den Gräten befreit und sehr fein zerhackt, worauf man sie mit 6 Eßlöffeln voll geriebener, durchgesiebter Semmel, ebensoviel gehacktem Kalbsbraten, einer zerschnittenen und in Butter weichgeschwitzten Zwiebel, 3 Eidottern und 4 Löffeln saurem Rahm gehörig vermischt, die Masse in eine kleine, gut gebutterte und mit Semmel ausgesiebte Form füllt, oben darauf mit Semmel überstreut, mit zerlassener Butter beträufelt und bei mäßiger Hitze etwa 20 bis 25 Minuten bäckt. Sobald die Speise aus dem Ofen kommt, stürzt man sie auf eine Schüssel, garniert sie mit ausgebackener Petersilie und serviert sie zum Gabelfrühstück.

Englischer Herings-Pie. Schöne Heringe, am besten Milchner, werden mehrere Stunden in Wasser, dann ebensolange in Milch gelegt, worauf man die Haut, Kopf, Schwanz und Flossen beseitigt, die Fische der Länge nach spaltet, ausgrätet, auf der Innenseite mit Pfeffer bestreut und mit Citronensaft beträufelt. Man bestreicht eine Pie-Schüssel mit Butter, befestigt rings um die Schüssel einen Rand von Butterteig und breitet auf den Boden der Schüssel eine dichte Schicht von feingehackten Aepfeln und Zwiebeln, die zu gleichen Teilen untereinandergemischt sind. Auf diese legt man die Heringe, bedeckt sie mit einer ebensolchen Schicht von Aepfeln und Zwiebeln, streut oben darauf geriebene Muskatnuß und feingehackte Citronenschale sowie kleine Butterflöckchen, gießt ein wenig Wasser darüber hin, legt einen Teigdeckel über das Ganze und bäckt den Pie $^3/_4$ Stunden in einem mäßig heißen Ofen.

Heringe mit Remouladen-Sauce. Einige Heringe werden 8 Stunden in 2 Mal gewechseltem Wasser eingeweicht, abgehäutet, der Länge nach auseinandergeschnitten, von allen Gräten befreit und in schräge Stücke zerteilt, die man auf der Schüssel dicht zusammenlegt, um dem Fisch seine natürliche Form zu lassen, worauf man eine gutbereitete Remouladensauce darübergießt; auf diese Art vorgerichtet, kann man die Heringe zum Frühstück und Abendbrot geben.

Herings-Rouladen. Mehrere schöne, fette Heringe, womöglich Milchner, legt man einen Tag in Wasser und einen Tag in abgeschöpfte Milch, schneidet den Kopf, die Flossen sowie

die Haut ab, spaltet sie der Länge nach, entfernt die Gräten und bestreicht jede Fischhälfte auf der Innenseite mit einem Gemisch von feingehackten Kapern, Chalotten, Citronenschale und feinem Senf; hierauf rollt man die Fischstücke zusammen und steckt ein Holzstiftchen hindurch. Die Heringsmilche werden sehr fein zu einem Brei zerhackt, in gutem Weinessig völlig zerquirlt und über die in einen Steintopf gelegten Fischrouladen gegossen, zu denen man noch einige ausgekernte Citronenscheiben und mehrere Eßlöffel voll Kapern, 1 Lorbeerbatt und etliche Pfefferkörner thut. Bei dem Anrichten der Rouladen, die nach 6 Tagen genügend mariniert sind, mischt man etwas Provenceröl unter die Sauce.

Herings-Salat. Dieser wird verschieden bereitet. Man kocht gute, aber nicht sehr mehlige, am besten längliche Kartoffeln in der Schale, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben und vermischt 2 gehäufte Suppenteller voll Kartoffelscheiben mit 3 lange gewässerten, von Haut und Gräten befreiten und in kleine Würfel zerschnittenen Heringen, 2 ebenfalls würflig geschnittenen sauren Gurken, 4 Eßlöffeln voll Kapern, einer feingehackten Zwiebel, reichlichem Provenceröl, Salz, Pfeffer und gutem Essig. — Andere Art: 2 Suppenteller voll Kartoffelscheiben, 3 Heringe, 1 Teller voll weichgekochter roter Rüben und ebensoviel säuerlicher Aepfel, die man gleich den Rüben in kleine Würfel schneidet, eine Zwiebel, Oel, Essig, Pfeffer, Salz und einige Löffel sauren Rahm. — Andere Art: Es werden 6 Heringe wenigstens einen Tag lang in Wasser oder Milch gelegt, dann abgezogen, ausgegrätet und in Würfel geschnitten, mit einem Teller voll würflig geschnittener gekochter Kartoffeln (die man jedoch nach Belieben auch weglassen kann), ebensoviel kaltem Kalbsbraten, Pfeffer- oder Salzgurken, roten Rüben, gekochtem Schinken oder Pökelzunge, 5 bis 6 hartgekochten Eiern, einigen Löffeln Kapern und mehreren kleingeschnittenen Bricken vermischt und mit einer Mayonnaisesauce verrührt, die man aus 4 hartgekochten Eidottern, $^1/_8$ Liter Provenceröl, 2 Löffeln Senf, dem nötigen Estragonessig, etwas Pfeffer, Salz und Fleischgelee bereitet. Man verziert die Schüssel schließlich recht geschmackvoll mit Pfeffergurken, zusammengerollten Sardellenfilets, Kapern, geräuchertem Lachs und Streifen von hartgekochten Eiern.

Hühner-Mayonnaise. 3 junge Hühner werden weichgedämpft und nach dem Erkalten jedes in 5 zierliche Stücke zerlegt (zwei Keulen, 2 Flügel und das Bruststück), aus denen man die Knochen so viel als möglich herauslöst und die man von der Haut befreit; man legt die Hühnerstücke dann in eine Schüssel und mariniert sie eine Stunde lang mit Provenceröl, Citronensaft und Salz. Inzwischen bereitet man die Mayonnaisesauce, indem man eine Porzellanschale auf Eis stellt, in der man 2 rohe Eidotter, eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer und einen Kaffeelöffel voll Estragonessig mit einem Holzlöffel so lange verrührt, bis die Masse beginnt dicklich zu werden, dann thut man einen halben Eßlöffel Provenceröl hinzu, verrührt dies, bis nichts mehr davon zu sehen ist, fügt nun wieder einen halben Eßlöffel Estragonessig bei und wechselt so mit der Zuthat von Essig und Oel unter beständig fortgesetztem Rühren ab, beginnt nach $^1/_4$ Stunde immer einen Löffel mehr vom Oel als vom Essig zu nehmen und nach und nach auch hin und wieder einige Löffel weißes Fleischgelee oder in Ermangelung dessen weiße kalte Coulis zuzusetzen, bis man ungefähr beinahe $^1/_2$ Liter Oel verbraucht hat und das Ganze eine weiße, crêmeartige Masse bildet, die man zuweilen kosten muß, um zu sehen, wieviel man Essig zu nehmen hat, damit die Mayonnaise nicht zu sauer werde. Zuletzt kann man noch etwas feinen, möglichst hellen Senf, das nötige Salz und den Saft einer Citrone daruntermischen, um den pikanten Geschmack zu erhöhen; hierauf giebt man einen Teil der Mayonnaise oder auch eine dünne Schicht Aspik auf eine Schale von Porzellan oder Kristall (für den Fall, daß man die Schüssel mit Aspik übergossen, muß man dasselbe auf Eis starr werden lassen), steckt die Hühnerstücke an eine Gabel, zieht sie durch die Mayonnaise, so daß sie von allen Seiten damit bedeckt sind, und ordnet sie geschmackvoll in der Schüssel, die man mit Aspik, Krebsschwänzen, Oliven, Kapern, Sardellen, Mixed pickles und dergl. verziert.

Käse.

Ein Hauptunterschied der Käse beruht darauf, daß man entweder die frischgemolkene Milch, den abgeschöpften Rahm oder bereits abgerahmte noch süße Milch, oder saure zur Käsebereitung verwendet; so macht man Rahmkäse, Süßmilchkäse oder Sauerkäse, auch hat man halbfetten und mageren Süßmilchkäse,

je nachdem die Milch abgeschöpft war oder nicht. Den gewöhnlichen Kuh- oder Ziegenkäse bereitet man in der Art, daß man frisch gemolkene Milch erwärmt, durch Zusatz von etwas eingewässertem Lab zum Gerinnen bringt, die Masse mit einem Schaumlöffel herausnimmt, mit Salz und Kümmel durchknetet, in ein Tuch fest einbindet oder in einen Sack thut und zwischen zwei Bretter preßt; man läßt ihn 2 bis 3 Tage so liegen, formt ihn dann zu runden Laiben, legt ihn 8 Tage in Salzlake, wobei man ihn täglich umwendet, und trocknet ihn auf durchlöcherten Brettern an der Luft. Der meiste mitteldeutsche Bauern- oder Handkäse ist Sauermilchkäse aus ganz oder teilweise abgerahmter, meist ohne Labzusatz geronnener Milch, die man auspreßt, mit Salz und Kümmel vermischt, in längliche oder runde Form bringt und im vergitterten Käsekasten oder Käsekorb an der Luft trocknet; die beste Zeit zur Käsebereitung ist vom Mai bis Ende September. — Zu den vorzüglichsten Käsen, die wir im Handel erhalten, gehören von Schweizerkäsen: der Greyerzer in Form von Mühlsteinen von 20 bis 30 Kilo, welcher als der beste und zarteste Schweizerkäse gilt und im Kanton Freiburg hergestellt wird; der Emmenthaler, der Vaschrein- oder Fletscherkäse, der grüne Kräuterkäse (Schabzieger) aus Glarus und der Neufchateller Käse; von holländischen Käsen: der runde, bisweilen von außen rot gefärbte Eidamer Käse, der Texelsche Schafkäse, der Süßmilchkäse, der Leydner Sauermilchkäse; von französischen: der Fromage de Brie, der Roquefort-Käse, der Sassenagekäse aus Grenoble, der Schachtelkäse vom Mont d'or, der Ramadou- und der Jurakäse; von englischen: der würfelförmige Stiltonkäse, der ananasförmige Pineapple-Käse, der pikante Chester- und der mildschmeckende Gloucester-Käse; von italienischen: der Parmesankäse, der fette Mailänder Stracchino, der Mascarone, Brinsili, Ravigguoli und der sardinische Schafkäse; aus Belgien erhalten wir den Limburger-Käse, aus Ungarn den Brieser-Käse, einen sehr fetten Schafkäse, aus Schottland den Dunlop-Käse, Deutschland handelt mit Allgäuer, Embdener, Holsteinischem, Harzer und Mecklenburger Käse, auch Westfalen und die Rheinprovinz, sowie Tirol, Salzburg, Steyermark und Böhmen versenden guten Käse, und aus dem Riesengebirge bekommt man den trefflichen Koppenkäse; Schweden liefert den süßen Renntier-Käse. — Man verwendet verschiedene Sorten, wie z. B. Parmesan- und Schweizerkäse auch vielfach in der Küche als Würze an mancherlei Speisen

oder Backwerk, noch mehr aber den frischen, unbearbeiteten Käse, den sogenannten Quark oder Topfen. — Um Käse längere Zeit aufzubewahren, muß man ihn in einen möglichst kühlen, nicht dumpfigen, aber auch nicht zu trocknen Keller stellen, öfters mit Salzwasser abwischen und mit Salz einreiben; am besten hält er sich in Porzellan- oder Steintöpfen mit festschließendem Deckel; angeschnittenen wickelt man in ein mit Wein getränktes Tuch.

Krammetsvogel.

Der eigentliche Krammetsvogel wird etwa 30 Centimeter lang, sieht am Kopf, Hals und Hinterteil aschgrau aus, hat einen braunen Oberleib, rostgelbe Brust, gelben Schnabel und schwarzbraune Füße; das Weibchen hat eine weißliche Kehle. Sein Fleisch ist unschmackhaft, so lange er sich bloß von Insekten nährt, wird dagegen im Herbst, wenn er Vogelbeeren, Weinbeeren und Wachholderbeeren frißt, außerordentlich wohlschmeckend und von eigentümlichem Aroma, weshalb man ihm, wenn er im Spätherbst in großen Schwärmen vom Norden nach dem Süden zieht, allenthalben nachstellt und ihn in Dohnen, auf Vogelherden und durch Leimruten fängt. In Deutschland fängt man sie namentlich in Ostpreußen, Westfalen, in der Rheinprovinz, in Böhmen und im Harz, von wo aus bedeutender Handel damit getrieben wird, da man sie nicht bloß frisch, sondern auch in Butter angebraten und mit dieser Butter übergossen in Büchsen und Schachteln versendet.

Das Aufbewahren der Krammetsvögel. Frischgefangene, fette Vögel werden gerupft und dressiert, indem man die Haut von den Köpfen zieht, die Augen aussticht, den unteren Teil des Schnabels abschneidet, die Krallen etwas stutzt, die Füße vom Gelenk nach innen einbiegt, das rechte Füßchen durch die Augenhöhlen sticht und die Füßchen dann ineinander steckt. Nach Belieben kann man sie ausnehmen, wobei man nur Leber und Herz darin läßt, oft aber nimmt man sie gar nicht aus, sondern sengt sie nur leicht ab, bestreut sie mit Salz und brät sie in geklärter Butter ohne alle weiteren Zuthaten weich und saftig, aber nicht zu braun, legt sie mit den Brüstchen nach unten in Blechbüchsen, gießt die Sauce darüber, welche sie nicht völlig zu bedecken braucht, läßt die Büchsen verlöten, setzt sie im Wasserbad oder einem Kasserol mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt das Wasser zum Kochen kommen, kocht die Büchsen 3 bis

4 Minuten darin, nimmt das Gefäß vom Feuer, läßt die Büchsen im Wasser erkalten, trocknet sie ab und bewahrt sie an einem luftigen, trockenen und frostfreien Ort auf. Bei dem Gebrauche erwärmt man die geöffneten Büchsen, bis die Butter schmilzt, brät dieselbe mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren durch und läßt die Vögel darin durchschmoren. — Man kann sie auch in Steintöpfe einlegen, indem man sie nach obiger Angabe dressiert, mit Salz bestreut, einige Stunden hinstellt und dann in sehr reichlicher, ganz frischer, gut geklärter aber nicht gebräunter Butter eine Stunde lang zugedeckt ganz langsam kocht oder dämpft. Hierauf legt man sie in einen Steintopf, klemmt über jede Schicht von 2 bis 3 nebeneinandergelegten Vögeln ein paar kreuzweis gelegte Holzstäbchen fest ein, gießt zuletzt die Butter darüber, welche die Vögel ganz bedecken muß (auf 12 Vögel rechnet man ½ Kilo Butter), bindet den Topf mit Papier oder Blase zu und stellt ihn an einen kühlen, trocknen Ort. Bei dem Gebrauch läßt man die Butter an einer mäßig warmen Stelle etwas zergehen, nimmt so viel Vögel heraus, als man bedarf, überbrät sie in frischer gebräunter Butter mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren und schmelzt die Butter in dem Topf wieder über den darin zurückgebliebenen Vögeln zusammen; noch besser thut man, wenn man kleine Steinbüchsen nimmt und in jede so viel Vögel thut, als man auf einmal zu brauchen gedenkt.

Krammetsvögel in Gelee. Die Vögel werden gerupft, ausgebeint, die Gerippe und Eingeweide mit Ausnahme des Magens im Mörser gestoßen, in Butter gedünstet und durch ein Haarsieb gestrichen, worauf man sie mit einer feingehackten Farce von Wild- oder Hühnerfleisch vermischt und die Vögel damit füllt. Letztere näht man zu, belegt sie mit Speckscheiben und brät sie in einer butterbestrichenen, flachen Pfanne bei mäßiger Hitze langsam gar, läßt sie erkalten und entfernt die Speckplatten. Dann stellt man eine glatte runde Form auf Eis, belegt den mit Gelee ausgegossenen Boden nach Belieben mit einer Verzierung von Trüffeln und geräucherter Zunge, gießt eine fingerstarke Schicht Aspik oder Fleischgelee hinein, läßt dieselbe erstarren, legt die kalt gewordenen Vögel ein, füllt die Form nun beinahe bis zum Rande vollends mit dem flüssigen Gelee und läßt sie mehrere Stunden auf dem Eis stehen, bevor man sie einen Moment in warmes Wasser taucht und ausstürzt. Bei dem Anrichten garniert man die Geleeschüssel mit gehacktem Aspik und giebt eine Navigotesauce dazu.

Krammetsvögel au gratin. Man putzt und sengt etwa 12 schöne, fette Krammetsvögel, nimmt sie aus, hackt die Eingeweide, außer dem Magen, welcher weggethan wird, sehr fein, schwitzt sie in Butter, verrührt sie mit 2 Löffeln brauner Kraftbrühe, streicht sie durch ein Sieb und mischt sie zu einer Farce, die man auf folgende Art herstellt. Man löst das Fleisch von 3 jungen Hühnern ab, schneidet es würflig und röstet es mit 120 Gramm Butter, etwas Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß 10 Minuten lang über gelindem Feuer, worauf man es fein zerhackt, 2 abgeschälte, in Bouillon eingeweichte Mundbrote und einen Löffel gehackte Petersilie zu einem trockenen Brei abbrennt, eine gekochte und kleingeschnittene Kalbsmilch, 150 Gramm geschabten Speck und 6 rohe Eidotter hinzufügt und das Krammetsvögel-Puree, das Hühnerfleisch, die Semmel-Panade, den Speck, die Kalbsmilch und die Eier im Reibstein zu einer geschmeidigen Masse verrührt, die man zuletzt durch ein Haarsieb streicht. Jeder Vogel wird nun mit ein wenig Farce und einem Stück weichgedünsteter Trüffel gefüllt, auf eine runde, mit Farce bestrichene Schüssel gelegt, mit einer Schicht von dem Rest der Farce bedeckt, das Ganze mit Speckscheiben belegt und in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde auf dem Dreifuß gebacken; bei dem Aufgeben nimmt man die Speckscheiben und das Fett ab und übergießt das Gratin mit einigen Löffeln Trüffelsauce. — Einfacher stellt man die Farce aus den gehackten Eingeweiden, 1 Kilo feingehacktem Kalbfleisch, $^1/_2$ Kilo rohem Schinken und 270 Gramm geschabtem Speck nebst 4 bis 5 Eidottern, einigen Löffeln Kraftbrühe, einem Kaffeelöffel gestoßenen Wachholderbeeren und gehackten, weichgedünsteten Trüffeln oder in Butter geschwitzten Champignons und Chalotten nebst etwas Petersilie her.

Krammetsvögel in Kapseln. Hat man eine der beiden eben angeführten Farcen bereitet, füllt man die geputzten und ausgebeinten Vögel damit, streicht passende, mit Provenceröl oder Butter ausgepinselte Papierkapseln mit einem Löffel Farce aus, legt in jede derselben einen Vogel mit der Brust nach oben, bedeckt ihn mit einer Speckscheibe, stellt die Kapseln auf einem Blech in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Vögel langsam gar braten. Inzwischen bereitet man aus den gestoßenen Gerippen und Eingeweiden nebst etwas kräftiger Bouillon eine kurz eingekochte Essenz und begießt beim Anrichten die Vögel vorsichtig mit derselben.

Krammetsvögel-Pastete. 12 Krammetsvögel werden geputzt und ausgebeint, nachdem man die Haut am Rücken der Länge nach aufgeschnitten; dann bestreut man sie mit etwas Salz und gedörrten feinen Kräutern, hackt die Gerippe samt den Eingeweiden, schwitzt sie mit Butter und Salz langsam über mäßigem Feuer, stößt sie im Mörser, streicht sie durch ein Sieb und verrührt sie mit einer gut bereiteten Farce aus Kalbfleisch, Hühnerfleisch oder Wild. Dann füllt man die Vögel mit ein wenig Farce und würflig geschnittenen, zuvor weichgedünsteten Trüffeln, und zieht die Haut so zusammen, daß sie ihre natürliche Form wieder erhalten, legt eine gebutterte Pastetenform mit Blätterteig aus, bestreicht sie mit Farce, ordnet die Krammetsvögel mit dazwischen-gestreuten Trüffelscheiben darin, bedeckt sie mit der übrigen Farce, legt Speckscheiben oben darauf, breitet den Teigdeckel darüber, drückt ihn am Rande fest an, versieht ihn mit Verzierungen und einer runden kleinen Oeffnung oben in der Mitte, überstreicht ihn mit Ei und bäckt die Pastete sehr langsam 2 gute Stunden. Vor dem Aufgeben schneidet man den Deckel rings um den Rand auf, entfernt die Speckscheiben und gießt eine Trüffel- oder Madeirasauce hinein. — Andere Art: Man rupft und sengt die Vögel, nimmt sie aus, dreht den Hals und die Flügelspitzen ab, hackt die Füße im ersten Gelenk ab und brät die Köpfe, Füße, Flügelspitzen und Eingeweide in reichlicher gebräunter Butter, wobei man sie mit einem Holzlöffel nach Möglichkeit zerdrückt. Die Vögel selbst salzt man und dünstet sie in einem Kasserol mit Butter gut zugedeckt $^1/_4$ Stunde, so daß sie nicht völlig weich schmoren; hierauf streicht man den Boden einer halbtiefen Pastetenschüssel mit Butter und einer Schicht Farce aus Kalbfleisch, Schinken, geriebenem Mundbrot, 7 Eiern, etwas süßem Rahm, in Butter geschwitzten fines herbes, Salz, Pfeffer und Muskatnuß aus, legt die Vögel dicht nebeneinander darauf, streicht die in Butter gedünsteten Knochen und Eingeweide durch ein Haarsieb darüber, bedeckt sie mit Farce und einem Deckel von Butterteig, bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze $1^1/_2$ Stunden und serviert sie mit einer Trüffelsauce.

Kalte Krammetsvögel-Pastete. Man putzt 15 Krammetsvögel, beint sie aus, zerstößt die Eingeweide, außer den sehr bitteren Magen, im Mörser zu Brei, streicht denselben durch ein Haarsieb und vermischt ihn mit einer Farce aus Wild- oder Geflügelfleisch, die mit in Butter geschwitzten fines herbes, Salz

und Gewürzpulver nebst $1/2$ Kilo rohem, feingehacktem Speck und 250 Gramm in Bouillon und Wein gedünsteten Trüffeln gemengt ist. Mit einem Teil dieser Farce füllt man die ausgebeinten Vögel und rollt sie zu ihrer früheren Form fest zusammen; dann bestreicht man eine Pastetenform oder Terrine mit Butter und einer Schicht Farce, ordnet die Hälfte der Krammetsvögel darin mit dazwischengestreutem Salz und feingeschnittenen Trüffelscheiben, bedeckt sie mit einer Farceschicht, legt die andere Hälfte der Vögel darauf, salzt sie, streut Trüffelscheiben dazwischen, streicht den Rest der Farce darüber, thut 1 Lorbeerblatt, einige Stückchen frische Butter und eine Speckscheibe oben darauf, legt einen festschließenden Deckel auf die Terrine, verklebt denselben rings mit Mehl und Wasser, überdeckt die Form oder Terrine mit einem nassen Tuch, stellt sie in ein Kasserol mit heißem Wasser, welches bis zur Hälfte der Form reichen muß, und läßt die Pastete $2^1/_2$ Stunden kochen, wobei man das darübergelegte Tuch öfters wieder anfeuchten muß. Inzwischen stampft man die Gerippe der Vögel, dünstet sie in Butter und verkocht sie mit einem Glase Madeira zu einer kräftigen Essenz, die man, nachdem die Pastete fertig ist, in die Terrine schüttet, worauf man dieselbe wieder gut zudeckt, erkalten läßt und nach einigen Tagen auftragen kann. Will man sie länger aufbewahren, so muß man den Deckel wieder fest aufkleben und die Terrine an einen kühlen, luftigen Ort stellen.

Kleine Krammetsvögel-Pastetchen. Von erkalteten Krammetsvögeln schneidet man das Fleisch ab, hackt es fein, dämpft die zerstampften Gerippe mit Butter durch, reibt den so gewonnenen Fond durch ein Haarsieb zu dem Fleisch, dünstet dasselbe mit feingehackten Trüffeln, etwas brauner Coulis und einem Glase Madeira über gelindem Feuer und füllt diese Farce dann heiß in warme Blätterteig-Pastetchen, worauf man sie sofort aufgiebt. — Andere Art: Man rupft eine Anzahl Krammetsvögel, beint sie völlig aus, läßt jedoch den Kopf daran, füllt sie mit einer Wild- oder Geflügelfarce, die mit den zerstoßenen Eingeweiden und feingehackten Trüffeln vermischt ist, klebt einen mit Ei bestrichenen Papierstreifen darum, so daß sie fest beisammen bleiben, und dämpft sie in einem mit Speckscheiben belegten Kasserol langsam weich, wobei man sie mit etwas kräftiger Brühe begießt und mit Speckscheiben bedeckt; nachdem sie gargedünstet sind, läßt man sie halb auskühlen und beseitigt die

Papierstreifen. Inzwischen hat man von der nötigen Menge runder Brötchen aus feinem Hefenteig die braune Rinde abgerieben, worauf man die Brötchen aushöhlt, mit Farce ausstreicht, mit Butter beträufelt, auf einem Blech im mäßig heißen Ofen $1/4$ Stunde überbäckt und mit den Krammetsvögeln füllt, welche zur Hälfte obendarauf sitzen müssen und mit etwas Madeirasauce übergossen werden. Man giebt diese Pastetchen heiß über einer zierlich gebrochenen Serviette als hors d'oeuvre bei großen Mittagessen nach der Suppe.

Schildkröten-Eier. Man kocht sie für sich allein in siedendem Wasser hart und giebt sie ausgeschält in die Suppe, oder man kocht sie nur halbhart, serviert sie mit den Schalen in einer zierlich gebrochenen Serviette und reicht frische Butter dazu.

Schinken.

Dies sind die eingesalzenen und dann geräucherten Keulen, Hinterkeulen (Schlegel) der Schweine, welche roh und gekocht ein sehr beliebtes und kräftiges Nahrungsmittel liefern und auch als Zuthat zu anderen Speisen ausgedehnte Verwendung in der Küche finden. Die Güte der Schinken hängt vorzugsweise von der Art und Weise des Pökelns und Räucherns ab, denn wenn man zum Einpökeln zu viel Salz und zu reichlichen Salpeter nimmt, bekommt der Schinken einen unangenehm scharfen Geschmack und wird hart, ebenso verliert er allen Wohlgeschmack, wenn er beim Räuchern zu nahe über die Feuerstätte gehängt oder über zu starkem Feuer geräuchert, oder auch wohl gar anstatt des Räucherns nur mit Holzessig bestrichen wird, um ihm einen Rauchgeschmack zu geben. Um guten Schinken zu erhalten, nehme man die Hinterkeulen von gehörig ausgewachsenen, gut gefütterten, Tags zuvor geschlachteten Schweinen, lasse dieselben ordentlich zuhauen und reibe sie mit einer Mischung von Salz, Salpeter und Zucker tüchtig ein (auf 10 bis 12 Kilo Fleisch, also etwa 3 kleinere oder 2 größere Schinken, nimmt man $1/2$ Kilo Salz, 6 Gramm Salpeter und 25 Gramm Zucker, die beiden letzteren feingestoßen und sehr gut mit dem Salz vermengt), ganz besonders bei den Knochen, worauf man sie in einen großen Pökeltopf oder, falls man mehr Fleisch hat, in ein Pökelfaß legt, an einen kühlen Ort stellt, täglich umwendet und mit der sich bildenden Lake begießt, um sie je

nach der Größe 6 Wochen im Pökel zu lassen. Bequemer und namentlich bei größeren Mengen von einzusalzendem Fleisch praktischer ist es, sich eine Lake zu kochen, indem man z. B. für 20 Kilo Fleisch 6 Liter Wasser mit 1 Kilo Salz, 120 Gramm Zucker und 40 Gramm Salpeter kocht, gut auskühlen läßt und das Fleisch dann hineinlegt oder vielmehr fest einschichtet, wobei man die Zwischenräume mit kleineren Fleischstücken ausfüllt und das Faß dann fest zuschraubt. Ganz verwerflich ist das Verfahren, beim Einsalzen der Schinken das Fleisch teilweise von den Knochen abzulösen und schwarzen, grob gestoßenen Pfeffer recht tief an den Knochen hinab in das Fleisch einzureiben, in der Meinung, daß sich der Schinken dadurch länger hält, wodurch jedoch nur bewirkt wird, daß später, wenn der Schinken aus der Lake genommen ist, die Luft in das Innere eindringen kann und Fäulnis erzeugt; es ist überhaupt ein Irrtum, daß das Einreiben mit Pfeffer den Schinken haltbarer mache, es trägt vielmehr nicht das Mindeste hierzu bei, sondern verschlechtert eher den Geschmack und macht das Aussehen des Schinkens unappetitlich. Sind die Schinken 4 bis höchstens 6 Wochen gepökelt worden, wozu der Winter oder das erste Frühjahr die geeignetste Zeit ist, so nimmt man sie heraus, hängt sie aber nicht unmittelbar in den Rauch, sondern hängt sie erst 3 Tage an einem kühlen, luftigen Ort auf, damit sie gehörig abtrocknen können. Das Räuchern in gewöhnlichen Feueressen, wie es hier und da noch auf dem Lande gebräuchlich ist, erweist sich als unpraktisch, da man hierbei den Rauch nicht in der Gewalt hat und das Räuchern mehr dem Zufall überlassen muß; dagegen hat man besondere Räucherkammern neben der Esse, von welcher letzteren aus zwei breite niedrige Oeffnungen, eine unten und eine oben, in die Räucherkammer führen. Unterhalb der oberen Oeffnung ist ein Blechschieber angebracht, mittelst dessen sich der Rauch regulieren läßt; schiebt man ihn hinein, so geht der Rauch durch die untere Oeffnung in die Rauchkammer und verläßt dieselbe wieder durch die obere Oeffnung. Zum Aufhängen des Fleisches sind auf beiden Seiten einander gegenüber und der Höhe nach immer 50 Centimeter aus einander eine Reihe nach innen vorspringender Backsteine angebracht; die Fleischwaren werden mit starkem Bindfaden an Eisenstäbe gehängt und diese auf die vorspringenden Steine von einer Seite der Kammer zur anderen gelegt. Der Rauch darf nicht heiß, sondern nur möglichst ab-

gefühlt zu dem Fleisch gelangen, auch darf weder mit Steinkohlen, noch mit Braunkohlen oder Torf, sondern nur mit weichem Holz geräuchert werden; gewöhnlich verwendet man Sägespäne, am vorzüglichsten ist Wachholderreisig oder Tannenreisig dazu. Langes Räuchern macht das Fleisch zähe und trocken; wenn dasselbe eine hellbraune Farbe erlangt hat, ist es genügend geräuchert, wozu ein mittelgroßer Schinken 4, ein größerer 5 Wochen bedarf. Sehr zu empfehlen ist es, die Schinken und andere zu räuchernde Fleischwaren nicht unmittelbar dem Rauch auszusetzen, sondern vorher in Roggenkleie umzuwenden, welche die brenzlich-öligen Teile des Rauches einsaugt; häufig taucht man die Schinken vor dem Räuchern auch in eine vorher zubereitete dickliche sogenannte Fleischfarbe aus Wasser und feiner, reingesiebter Holzasche, welche das Fleisch vor den Fliegen schützt und das Träufeln verhindert. Schinken bilden einen starken Handelsartikel; als die besten deutschen Schinken gelten die westfälischen, die Mainzer, die Thüringer, die holsteinischen, ostfriesischen, mecklenburgischen und pommerschen; in Frankreich sind die Schinken von Bayonne, Troyes, Bordeaux und Anjou, in England die Yorker Schinken, in Spanien die aus den Alpujarras, in Italien die Bologneser und Florentiner die berühmtesten; auch aus Nordamerika kommen außerordentlich viel Schinken in den Handel, aber man kauft sie seit einiger Zeit nicht gern, da sich herausgestellt hat, daß dieselben häufig Trichinen enthalten; jedenfalls sollte man sie nie roh aufschneiden, sondern nur gekocht genießen. Bei den amerikanischen Gutschmeckern genießen die sogenannten, außerhalb Amerikas gar nicht bekannten „peach-flavoured ham's“ einen außerordentlichen Ruf als Delikatesse; man erhält sie aus den Staaten, wo viel Pfirsichen gebaut und die Schweine mit den unreif abgefallenen oder reifen, halbverfaulten Pfirsichen gefüttert werden, was dem Fleisch einen äußerst angenehmen, feinen Beigeschmack nach Pfirsichkernen giebt. Beim Ankauf von Schinken beobachte man stets die Regel, mit einem zugespitzten Holz bis auf den Knochen hineinzustoßen; riecht die wieder herausgezogene Spitze des Holzes zweideutig, ranzig oder widerlich, so kaufe man den Schinken nicht. Der Anschnitt eines guten Schinkens muß ein gleichmäßig hellrotes festes Fleisch und schneeweißes derbes Fettzeigen.

Schinken in Aspik. Hat man einen recht zarten Schinken gekocht, läßt man denselben kalt werden und schneidet feine Scheiben davon; hierauf stellt man eine mit Provenceröl aus-

gestrichene Form in Eis, gießt den Boden mit flüssigem Fleischgelee oder Aspik aus, läßt dies erstarren, legt eine sternartige Verzierung von länglich rundgeschnittenen, ausgezackten Schinkenscheibchen, dünnen runden Scheiben von hartgekochten Eiern und Kapern hinein, übergießt dieselbe mit Aspik und fährt nach dem Starrwerden desselben mit dem Einfüllen abwechselnder Schichten von Schinken und Aspik fort, bis die Form gefüllt ist. Nachdem das Ganze gehörig gestockt ist, taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet sie ab, stürzt das Aspik auf eine Schüssel und serviert es zum Frühstück oder Abendbrot.

Aufbewahren des Schinkens. Sobald die Schinken aus dem Rauch kommen, reibt man sie mit einem Strohwisch oder Tuch trocken ab, bestreut sie mit gesiebter Holzasche und hängt sie entweder in einer trockenen, kühlen, luftigen Kammer auf oder schichtet sie in Kisten mit dazwischengestreutem Häcksel; auch gut ziehende Oefen sind im Sommer ein passender Aufbewahrungsort.

Schinken roh aufzuschneiden. Man wäscht und reibt den Schinken sehr gut ab, wässert ihn 12 Stunden in kaltem Wasser, reibt ihn dann nochmals mit Papier ab und trocknet ihn sorgsam mit einem Tuch. Dann schneidet man ihn mit einem scharfen Messer querüber in der Mitte durch, sägt den Knochen entzwei, hängt die eine Hälfte, gut in Papier gehüllt, an einem kühlen, luftigen Ort auf, löst von der anderen Hälfte die Schwarte mindestens handbreit ab, schneidet auch so viel von dem Fett oben querüber weg, daß nur ein schmaler Rand von Fett am Schinken bleibt, und schneidet nun mit einem scharfen Vorlegemesser ganz gerade herunter möglichst dünne Scheiben ab, die man nett zuputzt, beschneidet und mit der Breite des Messers glattstreicht, wonach man sie zierlich auf einer länglichen Schüssel ordnet und mit gekrauster Petersilie garniert.

Schinken in Brotteig gebacken. Nachdem man das obere Bein von dem Schinken abgehauen und alles Schwarze davon abgeschnitten hat, wässert man denselben über Nacht, trocknet ihn ab, schneidet die Schwarte herunter, bestreut ihn mit einer Mischung von etwas gestoßenem Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und Salbei, oder mit Thymian, Majoran, Estragon und Basilicum, schlägt ihn dann in eine große, fingerdicke ausgerollte Teigplatte von Brotteig fest ein, so daß nirgends der Saft herausdringen kann, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt ihn im Backofen 3 bis 4 Stunden.

Schinken in Burgunder gekocht. Man wässert einen Schinken über Nacht ein, putzt ihn sauber ab, setzt ihn mit kaltem Wasser zu, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn dann auf einer nicht zu heißen Stelle 2 bis 3 Stunden mehr ziehen als kochen, so daß er nicht völlig weich ist. Dann nimmt man ihn heraus, beseitigt die Schwarte und das allzureichliche Fett, legt ihn in eine passende Pfanne, kocht $1^1/_2$ Liter kräftiges Consommé (Kraftbrühe) von Rindfleisch mit einer Flasche Burgunder und einem Eßlöffel Zucker auf, schüttet dies über den Schinken und dünstet ihn unter fleißigem Begießen schön bräunlich und weich, so daß der Schinken wie glasiert von dem kurz eingekochten Fond wird, den man beim Anrichten entfettet und durchseiht.

Das Kochen des Schinkens. Man wäscht den Schinken, reibt ihn mit einem Bast- oder Strohwisch gut ab, wässert ihn dann 12 Stunden in reichlichem kalten Wasser, welches man einmal erneuert, kratzt alles Unreine ab, schneidet von der unteren Seite die schwarzen Stellen weg, bringt ihn in reichlich kaltem Wasser zum Kochen, setzt ihn dann an eine weniger heiße Stelle und läßt ihn ganz langsam und leise 3 bis 5 Stunden, je nach der Größe des Schinkens, fortkochen, indem man nach Verlauf von $3^1/_2$ bis 4 Stunden durch Hineinstechen mit einer Spicknadel versucht, ob er genügend weich ist. Sobald dies der Fall, nimmt man das Gefäß aus dem Ofen und läßt den Schinken in seiner Brühe ganz oder halb erkalten, je nachdem man ihn kalt oder warm aufgeben will; man zieht nur die Schwarte davon ab, legt ihn auf eine runde Schüssel und giebt ihn zu Erbsen- oder Linsen-Puree, Spinat, Bohnen, Klößen mit Backobst, grünem Salat und dergl. Serviert man den Schinken kalt, so umgiebt man das Bein mit einer gekrausten Papiermanschette, schneidet die Schwarte, während sie noch heiß ist, in allerlei Verzierungen aus, und garniert die Schüssel mit Aspikwürfeln oder Petersilie und dazwischengelegten zierlich geschnittenen Blumen von Radieschen, roten und weißen Rüben; giebt man ihn warm zu Tisch, so zieht man die Schwarte ab und bestreicht den Schinken mit flüssiger Fleischglace, oder überstreut das Fett mit geriebenem Zwieback und läßt die Kruste im Ofen bräunen.

Geräucherter und gepökelter Schinken auf Bayonner Art. Die Schinken der frisch geschlachteten Schweine werden zuerst einige Tage in einen kühlen Keller gelegt, dann mit einem Tuch gut abgetrocknet, mit einem Gemisch von Salz, gestoßenem Pfeffer,

Salpeter, Muskatblüte und Gewürznelken tüchtig eingerieben und 8 Tage in einen Bottich gepackt. Hierauf mariniert man sie in Rotwein, zu dem man einige Sträußchen Salbei, Rosmarin und Lavendel thut, preßt die Feuchtigkeit aus, umwickelt sie mit sauberem Heu und räuchert sie 4 Wochen. Wenn sie aus dem Rauch kommen, beseitigt man das Heu, bestreicht die Fleischseite mit Cognac, überstreicht sie mit gesiebter Holzasche und hängt die Schinken an einem luftigen Ort auf.

Geräucherter und gepökelter Schinken auf englische Art. Nachdem das Schwein getötet ist, hängt man die rund zugehauenen Schinken 24 Stunden auf und bestreut sie mit etwas Salz; dann vermischt man auf 12 Kilo Fleisch 800 Gramm bis 1 Kilo Salz, $1/2$ Kilo Seesalz, 70 Gramm Salpeter und 40 Gramm braunen Farinzucker, trocknet alles gut vor dem Feuer, stößt es im Mörser und reibt die Schinken tüchtig damit ein. So läßt man sie 4 Tage liegen, wendet sie täglich um, gießt dann 1 Kilo Syrup darüber und läßt sie 3 Wochen darin, wobei man sie oft umwendet und mit dem Syrup begießt. Nach Verlauf dieser Zeit legt man die Schinken 24 Stunden in kaltes Wasser, trocknet sie gut ab und hängt sie einige Wochen in den Rauch oder an einen kühlen, trockenen, luftigen Ort.

Geräucherter und gepökelter Schinken auf französische Art. Man reibt die Schinken mit pulverisiertem Salpeter ein, legt sie in ein Gefäß, dessen Boden mit Thymian, Lorbeerblättern, Salbei und zerquetschten Wachholderbeeren bedeckt ist, streut auch etwas von diesem Gemisch oben darauf und übergießt sie dann mit einer starken, ausgekühlten Salzlake, die über dem Fleisch stehen muß. Nach Verlauf von 4 Wochen läßt man sie gut ablaufen und trocken werden, hängt sie in den Rauchfang und räuchert sie mit Holz und Wachholder mäßig etwa 4 Wochen lang, reibt sie mit Weinhefe und ein wenig Essig ein, um die Fliegen davon abzuhalten, und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Geräucherter und gepökelter Schinken auf westfälische Art. In $1\,1/2$ Liter braunem, nicht sehr bitterem Bier kocht man 750 Gramm Salz, 30 Gramm Salpeter und 250 Gramm braunen Farinzucker, gießt dies ausgekühlt über einen großen Schinken von 6 bis 7 Kilo, wendet ihn 16 Tage lang täglich darin um, hängt ihn zum Trockenwerden auf und räuchert ihn.

Schinken mit Madeira-Sauce. Ein schöner Schinken wird über Nacht in Milch und Wasser gelegt und dann entweder

in Wasser gargekocht, von der Schwarte befreit, beschnitten und noch 1/2 Stunde lang in einer Madeirasauce gedünstet, oder, wenn man ihn sehr fein zubereiten will, in eine Schinkenpfanne gelegt, mit Fleischbrühe und einer Flasche Madeira übergossen und nebst zerschnittenen Zwiebeln und Wurzelwerk, 2 Lorbeerblättern, einigen Nelken und Pfefferkörnern fest zugedeckt (den Deckel mit Papierstreifen verklebt) zum Kochen gebracht und dann 4 bis 5 Stunden in einem gelind warmen Ofen gedünstet. Man nimmt ihn nun heraus, zieht die Schwarte ab, bestreicht ihn mit Glace, verziert den Knochen mit einer Papiermanschette, seiht die Sauce durch, entfettet sie, verkocht sie mit etwas brauner Coulis oder einer hellbraunen Mehlschwitze und serviert sie zu dem Schinken, den man mit glasierten Zwiebeln garniert.

Marinierter Schinken. Man bereitet sich eine Marinade, indem man einige Zwiebeln, 2 Möhren, 3 bis 4 Chalotten und eine Pastinake in Scheiben schneidet, einige Petersilienstengel, ein wenig Estragon und Thymian, etliche Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, einige zerquetschte Wachholderbeeren und mehrere Nelken sowie einen Löffel Salz hinzuthut, alles in einem Liter Essig, einem Liter Wasser und einer halben Flasche Rotwein aufkocht und halb auskühlen läßt. Dann schneidet man das Gelenk des Beinknochens von einem schönen, frischen, ungepökelten und ungeräucherten Schinken ab, klopft denselben und legt ihn 6 bis 8 Tage in die lauwarme Marinade. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man ihn gut abtropfen, umbindet ihn mit mehrfachen gebutterten Papierbogen und brät ihn 3 1/2 Stunden am Spieß, oder man brät ihn ebensolange im Ofen, indem man ihn mit Salz bestreut, mit brauner Butter übergießt und nach und nach die durchgeseihte Marinade anschüttet. Vor dem Anrichten überstreicht man ihn mit Fleischglace oder versieht ihn mit einer Kruste von geriebenem Roggenbrot, Nelken und Zimmt, die mit Rotwein angefeuchtet wird oder mit einer solchen von geriebenem Weißbrot und Parmesankäse, beträufelt die dick aufgetragene Kruste mit Butter oder abgeschöpftem Fett und läßt sie im Ofen bräunen. Man reicht eine Robertsauce oder Sauerkraut und den durchgeseihten, entfetteten, mit etwas Rotwein aufgekochten Bratfond dazu.

Schinken-Pastete. Hat man einen gewässerten Schinken mit Wasser, Wurzelwerk, Zwiebeln und einer Flasche Rotwein langsam weichgekocht und kaltgestellt, häutet man ein saftiges

Fricandeaustück aus der Kalbskeule, spickt es und dünstet es in einer Braise, zu der man ein Glas Madeira gießt, ziemlich weich, oder brät es unter fleißigem Begießen mit Butter, um es ebenfalls erkalten zu lassen. Der ausgekühlte Schinken wird in gleichmäßige, rundlich zugestutzte Scheiben zerteilt, an denen man nur einen schmalen Fettstreifen läßt. Die Abfälle von Fleisch und Fett werden feingehackt, ebenso 1 Kilo rohes Schweinefleisch und $^1/_2$ Kilo rohes Kalbfleisch aus der Keule, wonach man das Fleisch zusammen im Mörser stößt, einige feingehackte Chalotten, Trüffeln und Champignons sowie einen Löffel gehackte Petersilie in geschabtem Speck schwitzt, nebst etwas Salz, einem Kaffeelöffel gemischtem Gewürz, 2 bis 3 Eiern und einigen Löffeln weißer Coulis mit dem Fleisch vermischt und die Farce durch ein feines Sieb streicht. Nun legt man eine gebutterte Pastetenform mit dünn ausgerolltem mürben Pastetenteig aus, bestreicht den Boden mit einer Schicht Farec, legt gleichgroße Stücke Schinken und Kalbsfricandeau darauf, streut würflig geschnittene Trüffeln darüber, füllt nochmals Farce und Fleischstücke ein, streicht den Rest der Farce oben darauf und legt Speckscheiben auf diese oberste Farceschicht. Das Ganze wird mit einem Teigdeckel bedeckt, den man mit dem aus der Form hervorstehenden Teig genau verbindet, mit Teigverzierungen und einer in der Mitte angebrachten Teigesse versieht und mit Ei überstreicht, worauf man die Pastete bei mäßiger Hitze 2 Stunden bäckt, während man die Brühe von dem Schinken mit der vom Fricandeau zusammen verkocht, durchseiht, entfettet und eindickt, um sie durch die Teigesse in die fertige Pastete zu gießen, die Oeffnung mit Teig zuzumachen und die Pastete mehrere Tage kalt zu stellen, bevor man sie auf die Tafel giebt.

Schinken-Pastetchen. In heißgemachter frischer Butter verrührt man feingehackten, gekochten Schinken, einige Löffel sauren Rahm, abgekochte und trocken abgetropfte, kleingeschnittene Maccaroni und etwas geriebenen Parmesankäse über mäßigem Feuer, bis alles ordentlich heiß ist, und füllt die Masse in hohl ausgebackene, noch warme Blätterteig-Pastetchen. Oder man bereitet auch nur eine Farce von gehacktem, recht saftigem Schinken, den man mit fines herbes, 1 bis 2 Eidottern und ein wenig weißem Pfeffer in Butter dünstet und über dem Feuer verrührt.

Schinken-Wurst. Aus einem Schinken von 5 bis 6 Kilo löst man behutsam alle Knochen aus, schneidet die Schwarte und

den größten Teil des Fettes ab, so daß nur ein fingerbreiter Fettrand bleibt, reibt das Fleisch überall mit einem Gemengsel von 250 Gramm Salz und 10 Gramm gestoßenem Salpeter nebst einem gehäuften Eßlöffel feingesiebtem Zucker recht tüchtig ein, legt ihn in ein tiefes Gefäß, bedeckt ihn mit einem passenden runden Brett, welches man mit Steinen beschwert, und läßt ihn unter öfterem Umwenden 2 bis 3 Wochen in der Lake liegen. Dann erweicht man eine Schweinsblase in warmem Wasser, trocknet sie gut ab, schneidet sie auseinander, nimmt den Schinken aus der Lake, trocknet ihn ebenfalls gut ab, rollt ihn wurstförmig zusammen, hüllt ihn fest in die Schweinsblase ein, umschnürt dieselbe mit Bindfaden, bindet oder heftet beide Enden der Wurst gut zu und hängt sie 14 Tage in den Rauch.

Schnecken.

Eßbare Schnecken. Es giebt mehrere eßbare Arten, von denen die bekannteste und beliebteste die große Weinbergsschnecke ist; sie hat ein etwa 5 Centimeter im Durchmesser großes Haus von weißlicher oder blaßgelblich bräunlicher Farbe mit vier etwas dunkleren Streifen, und wird im Spätherbst, Winter und im ersten Frühjahr in Weinbergen und Gärten gesammelt, so lange ihr Gehäuse noch mit einem Deckel versehen ist. In manchen Gegenden, vorzugsweise in der Schweiz, in Württemberg und Bayern, hegt man sie in besonderen Schneckengärten, wo man sie mit Kräutern, Salatblättern und Weizenkleie füttert und mästet; im Oktober werden sie dann gesammelt, in Fässer verpackt und versendet. Man kocht, bäckt und brät sie. Außer der Weinbergsschnecke sind auch das Midasohr, der Goldmund und die Kreiselschnecke genießbar.

Gebackene Schnecken. Man wirft die Schnecken, wenn der Deckel auf dem Gehäuse noch geschlossen ist, in kochendes Salzwasser, bis sich der Deckel von einer Seite gelöst hat, schüttet sie dann auf ein Sieb, bricht das Deckelchen auf, holt mit der Spicknadel die Schnecke heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet das Harte an Kopf und Schwanz weg, reibt die Schnecken nochmals gut mit Salz und Wasser ab, um alles Schleimige zu entfernen, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Mundbrot und bäckt sie in heißem Schmalz; man garniert sie dann um Maccaroni, Teltower Rübchen, Spinat, Spargel, Rosenkohl 2c.

Gebratene Schnecken. Hat man die Schnecken geöffnet und gesäubert, reinigt man die Gehäuse gut mit Wasser und Salz, vermischt hierauf ein großes Stück frische Butter mit geriebenem Mundbrot, gehackten Citronenschalen und Citronensaft, thut in jedes der gesäuberten Häuser ein Stück von dieser Mischung, dann eine mit Salz bestreute Schnecke und oben darauf noch ein Stückchen von der Buttermasse, stellt alle gefüllten Gehäuse auf einem Blechdeckel oder in einer blechernen Schüssel in die mit Salz ausgestreute Ofenröhre, brät sie bei mäßiger Hitze $^1/_4$ Stunde und serviert sie mit Citronenvierteln oder garniert sie um Sauerkraut. — Andere Art: Oder man vermischt 250 Gramm schaumig gerührte Butter mit 120 Gramm gewässerten, ausgeräteten und feingehackten Sardellen und einer Messerspitze Muskatblüte, füllt jedesmal ein Stückchen von dieser Butter, eine gesäuberte Schnecke und noch ein wenig Sardellenbutter in die geputzten Gehäuse und brät sie $^1/_4$ Stunde wie oben angegeben.

Gekochte Schnecken. Die gesäuberten Schnecken werden einige Minuten in siedender Kalbfleischbrühe gekocht, herausgenommen und abgetropft; dann rührt man 250 Gramm Butter schaumig, vermischt sie mit einigen Eidottern, geriebenem Mundbrot, einer Prise Muskatblüte und ebensoviel pulverisiertem Majoran, füllt die sorgsam gesäuberten Schneckenhäuser mit dieser Masse und je einer der abgekochten Schnecken, siedet sie nochmals in Fleischbrühe auf und giebt eine Citronensauce dazu, oder man verkocht Weißwein mit geriebenem Weißbrot, ein wenig Macis, einem Stückchen Butter und etwas Salz, legiert die Sauce mit Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab.

Schnepfe.

Dieser Zugvogel kommt im Februar und März, lebt in den Wäldern und sumpfigen Ebenen und zieht im Oktober nach dem südlichen Europa und Afrika; alle Schnepfenarten sind an dem sehr langen, geraden, spitzen Schnabel leicht zu erkennen; die großen Augen liegen am oberen Rande des Hinterkopfes, die nicht zu hohen Beine sind bis zur Ferse befiedert, die Flügel sind sehr spitzig und mäßig lang. Man teilt die Schnepfen in zwei verschiedene Familien, die Waldschnepfen und die Sumpfschnepfen, welche wiederum in mehrere Abarten zerfallen, von denen die bekanntesten folgende sind: 1. die eigentliche Waldschnepfe, auch Holz-, Busch- oder Bergschnepfe genannt, hat die Größe eines

ausgewachsenen Rebhuhns, etwa 40 Centimeter Körperlänge, eigentümlich gemischtes Gefieder, in dem Rostbraun, Grau, Gelb, Schwarz und Gelbbraun abwechseln; der Kopf hat vier braun- und rostgelbe Querstreifen, der Unterkörper ist gelblich, mit dunkelbraunen Wellen. Die Waldschnepfe ist scheu, fliegt ungeschickt, läuft auf der Erde, bewohnt im Sommer die hohen Gebirge und nährt sich von Schnecken, Käfern und Gewürm, das sie mit dem langen Schnabel aus der Erde bohrt. Gegen Ende April legt das Weibchen in eine mit Gras oder Moos ausgefütterte Erdvertiefung 4 gelbe, braungespritzte Eier, brütet 16 Tage und führt die braun- und weißgefleckten Jungen sofort aus dem Nest, wenn sie dem Ei entschlüpft sind. Ihr Fleisch gilt als äußerst zart und wohlschmeckend, obgleich es minder delikat als das der Becassinen ist; beim Braten werden sie zwar meistens ausgenommen, aber das Eingeweide wird feingehackt, in Butter gedünstet, auf geröstete Weißbrotschnittchen gestrichen und als besonderer Leckerbissen (Schnepfendreck) dem Braten beigegeben.

2. Von der Sumpfschnepfe oder Becassine kennen wir drei verschiedene Gattungen: a) die Heerschnepfe, Haarschnepfe, Himmelsziege, gemeine oder mittlere Becassine, b) die Moosschnepfe, Doppel- oder Moorschnepfe, große Becassine, c) die stumme Schnepfe, kleine Becassine oder Halbschnepfe. Die erste hat die Größe einer Wachtel, einen 9 Centimeter langen Schnabel, zwei große schwärzliche Längsstreifen auf dem Kopfe, braun und gelb gefleckten Hals und braun und grau gewellte Flügel, ist sehr scheu und listig, fliegt ziemlich hoch im Zickzack und giebt einen Ton von sich, welcher dem Meckern einer Ziege gleicht. Sie lebt in Brüchen, Sümpfen und schilfbewachsenen Teichen und ist für den Jäger die wichtigste unter den Schnepfen, weil sie am häufigsten vorkommt und ihr Fleisch ganz besonders zart und schmackhaft ist; das Weibchen legt im April und Mai 4 bis 5 olivengrüne, blaugefleckte Eier. Die Moosschnepfe oder große Becassine ist größer als jene, aber kleiner als die Waldschnepfe, ist oben braunschwarz, mit gelblichen und braunroten Flecken auf den Flügeln und weißlichem, braun gewelltem Unterleib; der Schwanz hat 16 Steuerfedern, von denen die drei äußersten fast ganz weiß sind. Man findet sie häufig in Preußen, Lievland, Dänemark und Holstein, sie ist aber seltener als die Heerschnepfe und kommt erst Ende April, um schon im August wieder fortzuziehen. Die kleine oder stumme Schnepfe ist nur so groß

wie ein Staar, hat einen schwarzen Streifen auf dem Kopf und ein graues Halsband, der Rücken hat vier rostgelbe Längsstreifen, der Unterleib ist weißlich, an den Seiten graubräunlich gefleckt. Sie ist seltener als die Heerschnepfe, bewohnt aber dieselben Gegenden, nur geht sie etwas weiter nach Norden hinauf; sie erscheint später und zieht früher als jene fort, hat einen sehr unsicheren, schwankenden Flug und entschließt sich überhaupt schwer zum Auffliegen, so daß sie sich kaum von den Hunden aufscheuchen läßt. Die Schnepfenjagd bildet für den wahren Jäger das Lieblingsvergnügen, doch erfordert sie viel Geschicklichkeit im Schießen; hauptsächlich findet sie im Frühjahr während des Strichs und im Herbst bei dem Zug der Schnepfen statt; die Herbstschnepfen sind weit fetter und zarter als die Frühlingsschnepfen, obwohl letztere pikanter schmecken sollen; man schießt sie abends und früh auf dem Anstand oder auf der Suche mit dem Hühnerhund, hier und da fängt man sie auch in Steckgarnen; ein sehr gut dressierter Hund ist zur Schnepfenjagd unerläßlich notwendig.

Schnepfen in Burgunder. Hierzu müssen sie einige Tage an einem luftigen Ort hängen, werden sauber gerupft, ausgenommen, gesengt, mit einem Tuch abgewischt und in der Art dressiert, daß man ihnen die Augen aussticht, die Füße einwärts biegt, so daß die Klauen unter den Keulen aufrecht stehen, und den langen Schnabel durch beide Keulen sticht; dann brät man sie am Spieß oder in der Pfanne halbgar, legt sie mit einigen dünnen rohen Schinkenscheiben und mehreren Zwiebeln in ein Kasserol, gießt eine reichliche Suppenkelle braune Coulis und eine Flasche Burgunder darüber und dämpft sie vollends weich, nimmt sie heraus, kocht die Sauce dicklich ein, giebt sie über den Schnepfen auf und garniert dieselben mit gerösteten Weißbrotschnittchen, die mit den feingehackten, in brauner Butter geschwitzten Eingeweiden bestrichen sind.

Schnepfen=Butter. Von einer recht saftig gebratenen Schnepfe wird nach dem Erkalten alles Fleisch abgelöst und mit 250 Gramm frischer Butter im Marmormörser recht fein zerstoßen, die Butter durch ein Haarsieb gestrichen, mit Salz, Citronensaft und ein wenig weißem Pfeffer verrührt und kaltgestellt. Man benützt diese sehr feinschmeckende Schnepfenbutter zum Bestreichen von dünnen Weißbrotschnitten, die man dann mit zarten Scheibchen vom Brustfleisch der Schnepfen belegt und zum Frühstück oder Abendbrot, namentlich zum Thee, serviert.

Schnepfen einzulegen. Hierzu brät man die frisch geschossenen Vögel, ohne sie auszunehmen, in reichlicher Butter gar, aber ja nicht zu weich, legt sie mit der Brust nach unten in breite Blechbüchsen, gießt die Sauce darüber, welche die Vögel nicht völlig zu bedecken braucht, läßt die Büchsen verlöten und kocht sie 5 Minuten im Wasserbad. Nachdem die Büchsen im Kessel ausgekühlt sind, trocknet man sie ab und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen, luftigen, frostfreien Ort auf; beim Gebrauch erhitzt man die in den Büchsen befindliche Bratbutter, brät die Schnepfen nochmals darin durch und serviert sie.

Schnepfen-Fumet. 3 schöne Schnepfen werden am Spieß gebraten, worauf man nach dem Erkalten das Fleisch davon ablöst, kleinschneidet, im Mörser stößt und in ein Kasserol thut. Die Gerippe werden zerhackt, mit brauner Coulis und dem abgetropften Bratensaft gut ausgekocht, die Essenz durchgeseiht, mit dem gestoßenen Fleisch verrührt, gesalzen, durch ein grobes Haarsieb gestrichen, mit 6 bis 8 frischen, geschlagenen Eidottern vermischt, in eine Porzellanschale gefüllt und langsam im bain-marie gekocht. Beim Aufgeben garniert man das Fumet mit herzförmigen, in Butter gerösteten Weißbrotschnittchen.

Gebratene Schnepfe. Die gerupften, aber nicht ausgenommenen Schnepfen werden gehörig dressiert, leicht mit feinem Salz und ein wenig weißem Pfeffer bestäubt, mit Speckscheiben umbunden, durch die Lenden an einen kleinen Spieß gesteckt und dieser an den Bratspieß befestigt, worauf man die Vögel rasch bei hellem Feuer brät und das herabträufelnde Fett sowie das ausfließende innere Eingeweide mit gerösteten Weißbrotschnitten auffängt, die man auf einen Rost unter die bratenden Schnepfen gestellt hat und auf denen man sie anrichtet. — Andere Art: Oder man nimmt die Vögel aus, reibt sie in- und auswendig mit etwas Salz ein, umbindet sie mit Speckscheiben, brät sie am Spieß, hackt die Eingeweide mit Ausnahme des Magens recht fein, dämpft sie mit geschabtem Speck, gehackten Chalotten und gehackter Petersilie, verkocht sie mit einem Glase Rotwein, verrührt sie mit einem Eidotter, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß und streicht sie auf geröstete Weißbrotschnittchen, mit denen man die gebratenen Schnepfen beim Anrichten garniert.

Im Ofen gebratene Schnepfen. Während man die Waldschnepfen meistens ausnimmt, thut man dies bei den Becassinen nicht, sondern zieht nur den Magen mit dem Schlund und der

Gurgel heraus; auch bedürfen die Becassinen kürzerer Zeit zum Braten als die Waldschnepfen, welche man im Ofen etwa $1/2$ Stunde, am Spieß eine gute Viertelstunde brät. Im Kasserol unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter und ihrer Sauce kann man die Schnepfen fast ganz so saftig braten wie am Spieß, wenn man sehr gut Acht giebt, daß die Bratzeit nicht zu lange dauert; sie werden mit Speckscheiben umbunden und mit feinem Salz bestreut. Hat man die Vögel ausgenommen, so hackt man die Eingeweide außer dem Magen mit etwas Speck, einer Chalotte, einem Stückchen Knoblauch und ein wenig Citronenschale recht fein, mischt ein halbes, in Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrötchen, ein Ei, etwas Salz und Pfeffer hinzu, streicht die Masse auf Weißbrotschnittchen, bäckt dieselben in heißem Schmalz und legt sie, abwechselnd mit Citronenvierteln, um die gebratenen Schnepfen. Eine andere Weise, die Schnepfen-Croutons zu bereiten, besteht darin, die Eingeweide mit Ausnahme des Magens fein zu hacken, mit geriebener Semmel, etwas geriebenem Parmesankäse, Eidotter, Salz und ein wenig weißem Pfeffer zu vermischen, in Butter zu dünsten und auf geröstete Brotschnittchen zu streichen, die man dann noch einige Minuten im heißen Ofen überbacken läßt.

Gedämpfte Schnepfen. Hierzu nimmt man ältere Tiere, rupft sie, nimmt sie aus, reibt sie inwendig mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelken ein, überstreut sie auch von außen mit Salz, Pfeffer, Nelken und etwas Mehl, dämpft sie in Butter gelb, gießt die Butter ab und thut 2 Gläser Wein, eine Kelle Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt und etliche Citronenscheiben daran, womit man sie fest zugedeckt dünsten läßt. Inzwischen hackt man die Eingeweide nebst einigen Chalotten, einem Stückchen Speck, ein wenig Citronenschale und Knoblauch recht fein, röstet 2 Eßlöffel geriebenes Weißbrot in Butter gelb, schwitzt das Gehackte damit durch, fügt dies zu der Schnepfenbrühe und dämpft es langsam mit darin, bis die Schnepfen weich sind, die man mit der dicklich eingekochten Sauce übergießt.

Gefüllte Schnepfen. Zu 2 fetten Schnepfen, welche man geputzt und ausgenommen hat, nimmt man 250 Gramm frische Trüffeln, wäscht und bürstet sie, schält sie schön rund, hackt die Abfälle mit 2 bis 3 Chalotten, etwas Petersilie und den Eingeweiden, außer dem Magen, recht fein und dämpft dieses Gehäcksel nebst 125 Gramm geschabtem Speck, den ganzen Trüffeln,

etwas Salz und einer Messerspitze gemischtem Gewürz $^1/_4$ Stunde gut zugedeckt bei gelinder Hitze, füllt die Schnepfen damit, näht sie zu, dressiert und brät sie, mit Speck umbunden, entweder am Spieß oder in einem Kasserol höchstens 25 Minuten bis $^1/_2$ Stunde, um sie mit Trüffelsauce zu Tische zu geben.

Schnepfen-Pastete. Hat man 4 schöne Schnepfen ausgenommen und die Eingeweide mit Ausnahme der Magen feingehackt, beint man dann die Vögel behutsam aus, reibt sie in- und auswendig mit Salz und gemischtem Gewürz ein, legt sie in eine Schüssel, preßt den Saft einer Citrone darüber, belegt sie mit Petersilie und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und mariniert sie so gut zugedeckt eine Stunde lang, während man die Pastetenfarce aus $^1/_2$ Kilo feingehacktem Reh- oder Hasenfleisch, 250 Gramm geschabtem Speck, 125 Gramm abgebranntem Semmelteig, einigen Eiern, in Butter geschwitzten fines herbes und etwas Salz herstellt und durch ein Haarsieb streicht. Man wäscht, bürstet und schält $^1/_2$ Kilo frische Trüffeln, hackt die Abfälle mit einigen Champignons, Chalotten und etwas Petersilie, vermischt sie mit den gehackten Eingeweiden und dünstet dies alles mit einem Glase Madeira und einem Stückchen Butter kurze Zeit über gelindem Feuer. Nun bestreicht man eine Pastetenreifform mit Butter, legt sie mit mürbem Pastetenteig aus, streicht eine Schicht von der Farce auf den Boden, füllt die Schnepfen mit etwas Farce und Trüffelscheiben, faßt die Haut ordentlich zusammen, so daß die Vögel ihre natürliche Form wieder erhalten, legt 2 derselben, jede in drei Teile zerschnitten, auf die Farceschicht, legt die Hälfte der mit den fines herbes gedämpften Eingeweide, einige in Madeira gedünstete Trüffelscheiben und eine neue Lage Farce darüber, füllt auf dieselbe Weise die beiden anderen Schnepfen und den Rest der Farce ein, bedeckt die Farce mit Speckscheiben, legt einen fingerdick ausgerollten Teigdeckel darüber, verbindet denselben mit dem eibestrichenen Teigrand, sticht in der Mitte des Deckels eine Oeffnung von der Größe eines Thalers aus, überpinselt ihn mit geschlagenem Ei und verziert ihn mit ausgestochenem Teig, setzt einen kleinen Teigkamin um die Oeffnung und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze langsam hellbraun. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gießt man einige Eßlöffel Essenz hinein, die man aus den zerstoßenen Gerippen der Schnepfen mit etwas Kraftbrühe gekocht, durchgeseiht und mit einem Glase Madeira eingedickt hat,

nimmt die Pastete dann aus der Form, stellt sie über einer zierlich gefalteten Serviette auf eine flache Schüssel, schneidet den Deckel ab, entfernt die Speckscheiben und giebt sie zur Tafel. Bereitet man die Pastete von Becassinen, so werden dieselben zwar ausgebeint, aber beim Einlegen nicht zerschnitten, sondern ganz gelassen; auch bedarf man zu einer größeren Pastete 6 Stück, verfährt aber im übrigen ganz auf die eben beschriebene Art. Soll die Pastete kalt serviert werden, so gießt man die Essenz durch die Esse hinein, wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, verstopft dann die Oeffnung mit Teig und läßt die Pastete bis zum völligen Erkalten in der Form, um sie erst nach Verlauf von 8 Tagen zu genießen.

Schnepfen-Puree. 4 Schnepfen werden am Spieß gebraten und zum Erkalten bei Seite gestellt; dann löst man alles Fleisch davon ab, hackt es fein, stößt die Gerippe, kocht sie mit brauner Coulis aus, seiht die Brühe durch, verrührt sie mit dem Fleisch, das zuvor noch im Mörser gestoßen worden, salzt das Puree und stellt es im bain marie warm. Beim Anrichten häuft man das heiße Puree in einer Schüssel auf, garniert es mit Semmel-Croutons und belegt es mit 10 bis 12 pochierten Eiern und hahnenkammartig ausgezackten Scheiben von geräucherter Ochsenzunge.

Schnepfen-Salmis mit Champagner. Hierzu bratet man sie sehr kurze Zeit, zerlegt sie und dünstet sie in einem Kasserol mit etwas frischer Butter, 370 Gramm geschälten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln und einigen Löffeln Champagner noch ein Weilchen, worauf man sie im Wasserbad warmstellt. Zu der Sauce stößt man die Abfälle beim Zerlegen nebst der Hälfte des zum Braten gebrauchten Specks und den Trüffelabfällen, kocht dies mit 2 Gläsern Champagner einmal auf, gießt $^1/_4$ Liter Kraftbrühe an und läßt alles noch 25 Minuten recht langsam kochen, nimmt das Fett ab, seiht die Sauce durch eine Serviette, kocht sie ein und dickt sie nochmals mit etwas hinzugefügter brauner Coulis ein, während man aus den gehackten Eingeweiden nach mehrfach erteilter Vorschrift die Croutons bereitet. Beim Aufgeben ordnet man die Schnepfenstücke mit den Trüffeln zierlich auf der Schüssel, gießt die Sauce darüber und garniert die Croutons ringsherum.

Trüffel. Dieser Pilz, den man den Diamant der Küche nennt, gehört zur Gattung der Kugelpilze, ist stiellos, knollenförmig und gedeiht nur unter der Erdoberfläche, oft in einer Tiefe von mehr als 30 Centimeter. Die äußere, meist schwärzlich erdfarbige Oberfläche ist bald glatt, bald rauh, mit runzligen Warzen oder pyramidalen Höckern dicht besetzt, während das Innere fleischig, von lockerem, netzartigem Gefüge ist und bräunlich geädert oder marmoriert erscheint, da es aus einem dunklen, festgeschlossenen Gewebe besteht, welches mit einem weißlichen Geflecht durchzogen ist. Die Trüffel, welche sich durch besonderen Wohlgeschmack und feines, gewürzhaftes Arom vor allen übrigen Pilzen auszeichnet, gedeiht nur in wenigen Gegenden; sie liebt einen kalkhaltigen, mäßig feuchten Mergelboden mit lockerem, sandigem Untergrund; man findet sie daher meist in Laubwaldungen, vorzüglich Eichenwäldern, lichtem Gebüsch, Weinbergen, nicht zu feuchten Wiesen u. s. w., und zwar am häufigsten im Südwesten von Frankreich, in Oberitalien und einzelnen Landstrichen Deutschlands, z. B. in Böhmen, Baden, Tirol und auf den Hochebenen und Kalkhügeln zwischen dem Harz und Thüringerwald. Sie ist einjährig und reift im Oktober oder November bis Januar, was die geeignete Zeit zum Sammeln der Trüffeln ist; dann entwickelt sich auch erst ihr Arom, welches den unreifen völlig fehlt; man bedient sich zu ihrer Auffindung besonders hierzu abgerichteter Hunde oder Schweine, welch letzteren ein Ring um den Rüssel gelegt werden muß, damit sie die ausgewitterten Trüffeln nicht fressen. Indessen finden geübte und erfahrene Trüffelsucher solche Trüffel, welche nicht allzu tief unter der Erde liegen, auch ohne Mithilfe jener Tiere, da sich der Boden über den Trüffeln etwas erhebt und kleine Risse zeigt, doch gilt dies nur von den deutschen Trüffeln, welche in geringerer Tiefe vorkommen, während die Périgordtrüffel viel tiefer liegt und keine derartigen Merkmale auf der sie bedeckenden Erdoberfläche zeigt. Es giebt ziemlich zahlreiche Trüffelarten, doch besitzen manche derselben einen faden, unangenehmen Geschmack und eignen sich daher nicht für die Küche; schmackhaft und daher wertvoll sind nur folgende, mit denen in frischem und eingelegtem Zustand ein lebhafter Handel getrieben wird: 1. Die Périgordtrüffeln oder feinen schwarzen Trüffeln, welche die bei Weitem beliebtesten und gesuchtesten sind; sie haben ein sehr feines, kräftiges Arom und eine schwärzliche, facetierte, mit vier- bis

sechsseitigen Höckern besetzte Außenfläche, erreichen die Größe einer kleinen Faust und wachsen gewöhnlich in ganzen Gruppen beisammen. Sie gedeihen nicht bloß in der Landschaft Périgord, sondern im ganzen Departement Dordogne, zu dem Périgord gehört, sowie in den Departements Charente, Haute-Vienne, Gironde, Corrèze und Haute-Garronne; auch die Dauphiné liefert viel Trüffeln, namentlich die Departements Drôme, Isère, Ardèche, Gard, Hautes-Alpes, Basses-Alpes, Vaucluse, Bouches-du-Rhône und Var, doch sind sie von geringerer Qualität, als die Périgordtrüffeln. Außer der schwarzen Périgordtrüffel giebt es noch die violette und die graue Périgordtrüffel; erstere ist im Innern violettbraun und schön marmoriert und besitzt einen besonders feinen Wohlgeschmack; letztere, welche auch im nördlichen Italien häufig vorkommt, ist oben mehr glatt, inwendig weißlichgrau und von angenehm säuerlich-herbem Geschmack. 2. Die weiße piemontesische Trüffel, Tuber album oder griseum, sieht blaßgrau oder weißlich aus, riecht etwas knoblauchartig, ist sehr beliebt und wird sehr teuer bezahlt, kommt aber selten in den Handel, da sie meist in Italien selbst verbraucht wird. 3. Die rote Trüffel, Tuber rufum, ist außen rauh, inwendig rötlich, mit weißen Adern, riecht und schmeckt sehr angenehm, wächst aber nur in Weinbergen und bewaldeten Hügeln bei Verona und Modena. 4. Die deutsche schwarze Trüffel ähnelt der Périgordtrüffel, hat aber ein weit schwächeres Arom und wird nicht so groß. 5. Die namentlich in Böhmen vorkommende gelblichweiße Trüffel, von unregelmäßiger Gestalt, ziemlich glatter oder wellenförmiger Oberfläche, besitzt einen ziemlich starken, aber mehr erdigen Geruch, erinnert in ihrem Aeußeren sehr an die Kartoffel. Auch in Afrika, besonders in der Berberei und im wüsten Arabien, gedeiht eine vortreffliche Trüffel von weißer oder gräulicher Farbe mit glatter Oberfläche und von runder Gestalt, welche den Eingeborenen als Nahrung dient. — Man benützt die Trüffeln frisch und eingelegt zu Saucen, Farcen, als Garnierungen um Fleisch und Geflügel, als Fülle in Pasteten und Geflügel, als Salat und dergl.

Wurst- und Fleischwaren.

Blutwurst. Das Blut von dem Schwein wird während des Schlachtens aufgefangen unter beständigem Rühren. Zu den Blutwürsten nimmt man drei Teile durch einen Seiher gegossenes Blut und einen Teil halb Milch halb Fleischbrühe, und rührt darunter feingeschnittene, in Schweinefett weichgedämpfte Zwiebel nebst Neugewürz, Pfeffer, feingeriebenen Majoran, Salz und in Würfel geschnittenen Speck. Diese Masse füllt man dann in Schweinsdärme, aber nicht zu voll stopfen, da sie sonst, sobald sie ins Sieden kommen, gerne aufspringen. Diese Würste müssen in lauwarmes Wasser kommen und selbes erst zum Sieden gebracht werden. Wenn sie in die Höhe kommen, sind sie fertig, man kann auch noch, um ganz sicher zu gehen, mit einem spitzen Hölzchen hineinstechen; ist die herausgespritzte Brühe klar, sind sie fertig, kommt aber eine rötliche Brühe heraus, müssen sie noch einige Zeit kochen. Man ißt sie zu Sauerkraut, oder bratet sie noch in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön braun. Das zu dieser Wurst verwendete Blut muß immer ganz frisch sein, weil sonst die Würste keinen Halt bekommen.

Leberwurst. Hierzu nimmt man Leber, Lunge, Herz, Nieren, Milz, ein Stück Hals, die Füße und den Kopf des Schweines, kocht alles zusammen recht weich, daß das Fleisch sich selbst von den Knochen löst und entfernt diese sorgfältig. Die Leber muß schon früher herauskommen, denn diese darf nur einige Mal einen Wall mit aufthun, sie würde sonst hart. Das Ganze wird nun fein gewiegt. Ist dieses fein genug, dämpft man feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett und vermengt diese mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, fein gewiegter Citronenschale und Knoblauch. Diese ganze Masse muß ein musartiges Aussehen haben und wird, falls zu fest, mit Fleischbrühe verdünnt. Ist alles in bester Ordnung, füllt man hiermit die Därme, unterbindet sie und legt sie in lauwarmes Wasser, welches dann erst zum Kochen gebracht wird. Beendigung wie vorstehend.

Feine Leberwurst mit Trüffeln. Die Leber wird fein gewiegt, durch ein Haarsieb gestrichen, das Darmfett des Schweines wird mit einer Zwiebel ganz weiß ausgebraten. Leber und Fett werden zu gleichen Teilen gemessen, lieber etwas mehr Fett als Leber. Das Fett wird lauwarm unter beständigem Rühren zur

Leber gegossen. Dann kommt Salz, Pfeffer, etwas Majoran, englisch Gewürz dazu, jedoch nicht zu viel von jedem. Zuletzt werden vielleicht vier eingelegte Trüffeln in feine Streifen geschnitten und diese unter die Masse gerührt. Man füllt sie schnell in Mitteldärme und kocht die Würste langsam 20—25 Minuten. Die Wurst muß in kaltem Wasser auskühlen. Sie darf nicht geräuchert werden, hält sich daher nicht lange.

Leberwurst. Andere Art. 2 Schweinslebern schneide in flache Stücke, thue die Blutadern sorgfältig heraus und übergieße die Leber einige Male mit kochendem Wasser, bis dieselbe von allen blutigen Teilen frei ist und ganz weiß aussieht. Diese Leber wird dann recht fein gewiegt mit dem bereits durch die Därme gewonnenen Fett, welch letzteres ebenfalls schon gekocht sein muß. Hierauf mische auf 1 Kilo fein in Würfel geschnittenes, gut gekochtes Schweinefett 50 Gramm Salz, 30 Gramm Majoran, 15 Gramm Thymian, 7 Gramm Basilikum, 7 Gramm Salbei, 45 Gramm feingestoßenen Pfeffer und 30 Gramm neues Gewürz. Diese ganze, ordentlich durcheinander gearbeitete Masse kommt nun in die weißen Schweinsdärme und werden nach der gewünschten Größe unterbunden. Hierauf kommen die Würste in kochende Fleischbrühe, oder in diejenige Brühe, in welcher das vorher zu den Würsten verwendete Fleisch gekocht wurde, und werden darin ungefähr 1/2 Stunde bei mäßigem Feuer gekocht. Auch diese Wurst soll in kaltem Wasser auskühlen. Will man sie räuchern, so müssen sie 8 Tage im Rauch hängen.

Norddeutsche Leberwurst. Hierzu nimmt man fettes und mageres Schweinefleisch, die Nieren, die Zunge und die Schwarten. Alles mitsammen recht weich gekocht und dann fein gewiegt. Die Leber muß roh gewiegt und durch einen feinen Seiher (Sieb) getrieben werden. Nun mische das Gewürz hierzu, welches aus fein gemahlenem Salz, Pfeffer, Nelken, Thymian und Majoran besteht, und arbeite alles gehörig durcheinander; auch schadet es nichts, wenn man das Fett der Brühe darunter mengt, in welchem obiges gekocht ist, und thue die Masse dann in die Därme. Letztere dürfen aber nicht zu voll gemacht werden, da sie sehr gerne aufspringen. Sie kommen dann in lauwarme Brühe, in welcher sie öfter aufkochen müssen. Sind sie fertig (Probe siehe Blutwurst, werden sie in kaltes Wasser getaucht und zum Gebrauch aufbewahrt. Auch diese Art kann geräuchert werden.

Leberwurst mit Sardellen. Wiege recht fein 1 Kilo rohe Schweinsleber, von allem nicht dazu Gehörigen befreit, mit $^1/_4$ Kilo gewaschener von Gräten und Schwanz befreiter Sardellen, $^1/_2$ Kilo gekochtes Kalbfleisch, $^1/_4$ Kilo recht mageres, gekochtes Schweinefleisch und $^3/_4$ Kilo gekochtes Fett. Dann menge noch darunter 350 Gramm rohes, fettes, in kleine Würfel geschnittenes Schweinefleisch und fange nochmals das Wiegen an, bis auch die Speckwürfel ganz damit verarbeitet sind. Dann mische darunter das Gewürz, bestehend nach obiger Portion aus 30 Gramm Salz, 20 Gramm Pfeffer, 2 Gramm geriebenen Thymian und 2 Gramm geriebenen Majoran. Ist dieses alles recht tüchtig miteinander vermengt, so wird die Masse in die großen Därme gefüllt, wo sie je nach der gewünschten Größe unterbunden werden. Beendigung wie bei den übrigen Leberwürsten.

Leberwurst mit Trüffeln. Wiege recht fein 1 Kilo gut gereinigte, rohe Schweinsleber mit $^1/_2$ Kilo gekochtem Schweinefett und $^1/_4$ Kilo rohem, fettem Schweinefleisch. Dann gieb dazu 100 Gramm in lange, schmale, in Wein gekochte, in Streifen geschnittene Trüffel, menge 50 Gramm Salz und 15 Gramm feingestoßenen Pfeffer darunter. Auch gießt man einen Eßlöffel voll von demjenigen Wein dazu, in welchem vorher die Trüffeln gekocht wurden, und mischt dann dieses alles nochmals recht gut durcheinander. Hierauf kommt die ganze Masse in Fettdärme und werden dieselben nach der gewünschten Größe unterbunden, um hierauf ebenso gesotten zu werden, wie die übrigen Leberwürste, nur soll man sie etwas länger sieden. Sollten sich Luftblasen zeigen, so darf man selbe nur aufstechen. Will man diese Wurst räuchern, so soll sie nicht länger als 3—4 Tage im Rauch hängen.

Leberwurst in Blechbüchsen. Zu $1^1/_4$ Kilo Schweinsleber nimm $1^3/_4$ Kilo Schweinebauch und lasse letzteres mit einigen Zwiebeln halbweich kochen. Nachdem die Leber gewaschen und abgetrocknet ist, zerschneide man sie in Stücke und lasse diese zweimal durch die Fleisch-Hackmaschine gehen. Vom Bauchfleisch löse man die Schwarte ab und behandle das Fleisch und die mitgekochten Zwiebeln wie die Leber. Alsdann thue man nach Geschmack feingeriebenen Majoran und Thymian, gestoßenen Pfeffer, Nelken, Gewürz und Salz daran, und menge dies ordentlich durcheinander. Je nach Wunsch kann man auch einige geriebene Trüffeln hinzuthun. Um beim Kochen den richtigen Ge-

schmack zu haben, gebe man etwas auf einen Teller und stelle diesen auf kochendes Wasser, nach einer 1/2 Stunde koste man und thue von dem, was noch fehlt, an die rohe Masse. Diese fülle man in Blechbüchsen, lasse dieselben zulöten und setze sie in kochendes Wasser, in welchem sie eine Stunde kochen müssen. Sie hält sich in diesen Blechbüchsen den ganzen Sommer hindurch.

Gänseleberwurst. Von 3 schönen, großen Gansleberrn wird die Hälfte in kleine Würfel geschnitten, die andere Hälfte fein gewiegt. Unterdes werden 560 Gramm frischer Speck 1/2 Stunde abgekocht, nach Erkalten mit $1^1/_{10}$ Kilo jungem Schweinefleisch, ebensoviel geklopftem, in Stücke geschnittenen Kalbfleisch vom Schlegel und 560 Gramm reingewaschenen, leicht abgeschälten, verschnittenen Trüffeln ganz fein gewiegt, und dies zusammen nebst der gewiegten Gansleber in einem großen Mörser noch fein abgestoßen, dann 280 Gramm Schinken oder gekochte Pökelzunge in etwas feinere Würfel geschnitten als die Gansleber, und 4 Eßlöffel fein gewiegte Chalotten und ebensoviel feingewiegte Petersilie in einem Stückchen Butter abgedämpft. Mit Ausnahme der in Würfel geschnittenen Leber wird nun alles in eine tiefe Schüssel genommen, Salz, 2 Kaffeelöffel weißer Pfeffer, ebensoviel gestoßene Nelken, eine geriebene Muskatnuß, 1 Kaffeelöffel Neugewürz und ebensoviel gestoßener Thymian dazugethan, und das Ganze hernach mit 3 Eiern und 1/2—3/4 Liter Fleischbrühe verdünnt und stark abgerührt. Nachdem zuletzt noch die in Würfel geschnittene Leber daruntergemengt, füllt man die Masse durch einen Wursttrichter oder eine Spritze in weite Rindsdärme, unterbindet die Würste in der Länge von schwach 40 Centimeter, setzt sie in lauem Wasser auf schwaches Feuer und läßt sie hier in die Höhe kommen, aber nicht kochen, was ungefähr 1/2—3/4 Stunden Zeit erfordert. Nun wird mit einem spitzen Hölzchen in eine derselben gestochen; kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig, im anderen Fall müssen sie noch auf dem Feuer bleiben. Sie werden alsdann herausgenommen, abgetrocknet und einige Tage in kalten Rauch gehängt, worauf man sie in Papier einwickelt und aufbewahrt.

Gänseleberwurst mit Trüffeln. Nimm 2 Kilo gut gereinigte Schweinsleber, 600 Gramm Fett, ungefähr 1 Kilo rohes fettes Schweinefleisch und wiege alles recht fein, erst dann wiege noch 2 Kilo gut gewässerte Gansleber dazu. Zu dieser Masse gehört auch noch 1 Kilo in Würfel geschnittene Gansleber; um

nun die Gansleber so schneiden zu können, muß man das hierzu zu benutzende Messer vor jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen Unter die gewiegte Masse kommen nun 150 Gramm fein gestoßenes Salz und 45 Gramm fein gewiegter Pfeffer und 5 Kilo Trüffeln, in Würfel geschnitten und erst zuletzt werden recht behutsam die Würfel der Gansleber darunter gemengt. Das Uebrige wie vorstehend.

Rinderleberwurst. Die Leber wird in Salzwasser weich gekocht, ebenso ein Drittel Fleisch, beides wird alsdann mit geriebenen Zwiebeln, Pfeffer und Salz, in Würfel geschnittenem Fett und ein wenig Thymian und Majoran gemischt. Nachdem die Würste gestopft sind, kann man sie räuchern, oder $^1/_2$ Stunde durchkochen und frisch verspeisen. Zu letzterem Zwecke pflegt man eingeweichte und in Würfel geschnittene Semmel, zur Verlängerung, unter die Masse zu mischen.

Maskierte Leberwurst. 1 Kilo gekochtes Schweinehalsfleisch, 1 Kilo gekochtes Schweinebauchfleisch, $^3/_4$ Kilo Fett, $^1/_2$ Kilo gekochtes Kalbfleisch und 3 in Schmalz gebratene Chalotten werden recht gewiegt, dann kommt noch dazu $^1/_2$ Kilo rohes mageres Schweinefleisch, ebenfalls recht fein gewiegt. Diese Masse würzt man dann mit 135 Gramm Salz, 16 Gramm feingestoßenem weißen Pfeffer und mengt alles recht tüchtig durcheinander, worauf man die ganze Masse in große Därme füllt. Diese Fülle muß recht fest in die Därme hineingestopft und dann tüchtig verbunden werden. Dann werden sie in reinem Wasser oder Fleischbrühe bei schwachem Feuer $^1/_2$ Stunde gekocht und dann in öfter gewechseltem kalten Wasser vollständig abgekühlt. Nun kommen sie in einen luftigen, trockenen Keller oder in eine Speisekammer, wo sie hängend zum Gebrauch aufbewahrt werden. Selbst ungeräuchert hält sich diese Wurst 3 bis 4 Wochen.

Leberkäs (feines Rezept). $1^1/_2$ Kilo Schweinsleber und $^3/_4$ Kilo Speck wird jedes für sich sehr fein gewiegt, dann mit einer Zwiebel, einer Chalotte, ein klein wenig Petersilie und Champignon, alles zusammen fein gewiegt, Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran gethan und damit Leber und Speck zu Schaum gerührt. Hierauf in eine Pastetenform, welche mit Speck belegt ist, gefüllt und eine Stunde in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Italienische Blutwurst. 3 Kilo durchwachsenes Schweinefleisch kocht man $^1/_2$ Stunde in Wasser und wiegt das Fleisch dann recht fein, hierauf mengt man darunter 135 Gramm Salz,

30 Gramm grobgestoßenen Pfeffer, 16 Gramm gestoßene Nelken, 8 Gramm gestoßenen Ingwer, 150 Gramm Schweineblut und $^1/_4$ Liter guten Wein. Ist alles recht gut durcheinander gemengt, kommt diese Masse in die Därme, verbindet sie gut und läßt sie kochen, bis beim Hineinstechen kein Blut mehr herauskommt. Dann kommen sie heraus, worauf man sie vollständig abtrocknen läßt, um sie nach 2 bis 3 Tagen in Rauch zu hängen; dort bleiben sie so lange, bis sie ein schönes lichtbraunes Aussehen haben. Sie werden dann mit einem in Olivenöl getränkten Stück Zeug abgerieben und an einem kühlen Ort zum Gebrauch aufbewahrt.

Preßwurst, Schwartenmagen, Magenwurst. Nachdem ein Ochsenmaul und zwei Ochsenfüße zusammen 2 Stunden gesotten, kommt ein halber verhauener Schweinskopf nebst Ohr, 2 Schweinsfüße samt den Schenkeln, 6 ausgebeinte, in der Mitte zerteilte Kalbsfüße, ein in 2 Hälften verhauener Kalbskopf und $1^1/_{10}$ Kilo Schweinefleisch vom Hals dazu, und sodann noch so viel Wasser, daß es darüber hergeht. Nun bringt man das Ganze zum Kochen, schäumt es beim Aufkochen gehörig ab, giebt hernach 2 Pökelzungen, sowie 4 Lorbeerblätter, eine verschnittene Selleriewurzel, eine verschnittene gelbe Rübe, 2 je mit 4 Nelken besteckte Zwiebeln und das gehörige Salz dazu, und läßt alles so lange fortkochen, bis das Fleisch von den Knochen abfällt und die Zungen gut weich sind, welche man dann sofort abzieht. Der jedenfalls zuerst weiche Kalbskopf wird jetzt herausgehoben und nach einigem Erkalten abgebeint, hierauf das Uebrige herausgenommen und noch warm abgebeint, der Sud aber durch ein Tuch gegossen und eine Stunde lang bei Seite gestellt. Inzwischen wird das abgebeinte Fleischige nebst den Zungen länglich geschnitten, und 1 Eßlöffel weißer Pfeffer, 1 Eßlöffel Koriander und die feingewiegte Schale einer halben Citrone dazugegeben. Jetzt fettet man den Absud ab, gießt ihn bis auf den Bodensatz in ein Kochgeschirr und kocht ihn hernach bis auf $^3/_4$—1 Liter ein, worauf man die Sulz in ein anderes Geschirr abschüttet, so lange kaltstellt, bis sie nur noch lau ist, und sodann unter das geschnittene Fleischwerk mengt. Es wird die Masse nun fest in Bodendärme eingefüllt, diese zugebunden und die Schwartenmagen 2 Tage in den kalten Rauch gehängt, nach welcher Zeit man sie herunternimmt, noch einige Stunden an einem kalten Ort mit einem Brettchen und Gewicht beschwert und dann beliebig verwendet.

Preßwurst, Schwartenmagen, Magenwurst mit Blut. Die Zuthaten sind ganz die der vorigen Nummer und werden auch ebenso abgekocht, nur kommt statt 1 Liter Sulz nur $^1/_2$ Liter dazu, dafür aber $^1/_2$ Liter frisches Schweineblut und 9 Gramm Salpeter. Nachdem das Ganze untereinander gemengt, wird die Masse noch lau in Bodendärme nicht zu fest eingefüllt und zugebunden, die Schwartenmagen dann in einen Kessel auf übrige Knochen, auch Fleischabfälle, gelegt und solche, nachdem so viel leicht gesalzenes Wasser darangegossen, daß es darüber hingeht, auf dem Feuer langsam $^1/_2$ Stunde verwällt, doch dürfen sie nicht sieden. Nach $^1/_2$ Stunde wird nachgesehen, ob sie fertig sind. Es wird nämlich mit einem spitzen Hölzchen dareingestochen; läuft rötlicher Saft heraus, so sind sie noch nicht fertig und müssen noch länger auf dem Feuer bleiben. Bei Fertigsein werden sie in ihrem Sud vom Feuer gestellt, nach einer Stunde herausgenommen, auf ein Brett gelegt und mit einem zweiten Brett leicht beschwert. Nach 12 Stunden kann man sie anschneiden, die angeschnittenen aber wickelt man in ein in Essig getauchtes Tuch und bewahrt sie an einem kalten Ort zu fernerem Gebrauch auf. — Schwartenmagen, die man erst später verwenden will, hänge man nach dem Beschweren 2 Tage in den kalten Rauch.

Preßkopf. Von einem gebrühten Schweine wird der Kopf abgehauen, sauber geputzt, in der Mitte gespalten und dann mit 6 gebrühten Kalbsfüßen in ein Geschirr gelegt. Dazu giebt man 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, Petersilienwurzeln, 12 ganze Pfefferkörner, 6 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 12 Wachholderbeeren, etwas Thymian und Citronengelb nebst dem nötigen Salz. Darüber gießt man nun $^3/_{10}$ Liter Essig, $^1/_2$ Liter ordinären weißen Wein und das nötige Wasser. Das Ganze wird nun zum Sieden gebracht, sehr rein abgeschäumt und so weich gekocht. Dann werden die Stücke herausgenommen, wenn sie halb kalt sind, ausgebeint, das Fleisch davon mit roter gekochter Ochsenzunge in grobe Würfel geschnitten, in eine Schüssel gethan und zugedeckt. Die Brühe wird nun durch ein Tuch geseiht, rein entfettet und bis zu $^1/_2$ Liter eingekocht. Diese wird nun zu dem geschnittenen Fleische gethan, zusammen nochmals aufgekocht, dann in eine glatte, runde Form gefüllt und bis zum gänzlichen Erkalten kalt gestellt. Hierauf wird die Form ins heiße Wasser getaucht, der Preßkopf ge-

stürzt, nach Bedarf davon in dünne Scheiben aufgeschnitten und diese, mit grüner Petersilie garniert, zu Tisch gegeben.

Zungenwurst mit Blut. Eine mit heißem Wasser abgespülte Zunge wird in 2 Centimeter große Würfel geschnitten, mit gestoßenem Pfeffer, Nelkenpfeffer und Thymian gut gewürzt. Dann schneidet man nicht zu weich gekochten Bauchspeck oder $^1/_2$ Kilo gekochten Steak oder Kehlstück von einem jungen Schwein in etwas kleinere Würfel und würzt sie wie die Zunge, aber ohne Salz. Beides wird dann mit so viel frischem Schweineblut vermischt, daß das Fleisch Bindung hat, das Blut darf nicht hervortreten. Diese Masse füllt man in dicke krause Schweinedärme, welche aber nur zu $^3/_4$ gefüllt sein dürfen, bindet sie fest zu und legt sie in kochendes Wasser. Die Würste müssen darin frei schwimmen können, dürfen nur ganz sacht kochen und man darf den Topf oder Kessel währenddem nicht verlassen, denn sie müssen stets mit Wasser begossen und auch einmal umgewendet werden. Nach einer halben Stunde nimmt man eine Wurst auf einen großen Schaumlöffel und sticht mit einer feinen Nadel hinein. Dringt rötlicher Saft heraus, so läßt man noch weiterkochen, kommt nur Fett, so ist sie gar, wird vorsichtig auf ein Brett gelegt und nach Verlauf einer Stunde einmal umgewendet, stets mit großer Vorsicht, damit der Darm nicht reißt. Man ißt die Wurst kalt.

Zungenwurst ohne Blut. Eine Zunge wäscht man in heißem Wasser ab und schneidet sie in kleine Würfel, ebenso die Hälfte ihres Gewichts frischen Schweinespeck, mischt beides mit schwarzem gestoßenen Pfeffer und stopft die Masse, ohne Salz, so fest wie möglich in dicke Fettdärme vom Schwein oder Rind. Die Wurst preßt man einen Tag schwach, hängt sie 8 Tage in schwachen Rauch und ißt sie einige Wochen später zu Butterbrot oder als Beilage zu Gemüse.

Lungenwurst. Die Lungenblutwurst unterscheidet sich von der gewöhnlichen Blutwurst nur dadurch, daß zu ihr außer dem übrig gebliebenen Blut und einer geringen Quantität Kesselfleisch auch die gekochte und nachgehends fein gewiegte Lunge genommen wird. Hinsichtlich des Würzens und in der übrigen Behandlung stimmt sie ganz mit der gewöhnlichen Blutwurst überein. Vor dieser aber hat sie den wesentlichen Vorteil, daß sie zumal bei der Räucherung nicht zu leicht hart und trocken wird und infolgedessen einen viel lieblicheren und zarteren Geschmack hat und behält. — Andere Art: Zu einer Lunge rechnet

man das Fleisch von 2 Kalbsköpfen, 8 Füßen und 2 Gekrösen. Nachdem dies alles gehörig weich gekocht ist, wiegt man es und mischt es mit etwas Thymian, Zwiebeln, Pfeffer und Salz recht tüchtig durcheinander. Unterdessen hat man für 50 Pfennig Semmeln geweicht, wieder ausgedrückt und knetet nun diese unter die Masse, welche schließlich mit so viel Brühe oder Wasser vermischt werden muß, daß sie breiartig in die kleinen Därme gefüllt werden kann. Viele nehmen etwas Fett in die Wurstfüllung. Vor dem Verspeisen müssen diese Würste in heißem Wasser aufwallen, jedoch muß man jeder mehrere Gabelstiche geben, sonst platzen sie in heißem Wasser.

Weißwurst. Kalbsgekröse, Fleisch vom Kalbskopf, etwas vom Schweinskopf, Kalbsfüße und Rindfleischabfälle werden weichgekocht, zusammen mit einer Handvoll Petersilie, 2 großen Zwiebeln und 2 Stangen Porree ganz fein gehackt und sodann $2^1/_4$ Kilo von diesem Gehäck zu $1^1/_{10}$ Kilo geschlagenem Kalbsbrät in eine Schüssel genommen nebst 2 Eiern, 2 Handvoll Semmelbröseln, dem gehörigen Salz, etwas feingeschnittener Citrone und 2 Kaffeelöffeln Modegewürz, wo man hernach das Ganze unter Zugießen von $^1/_2$ bis 1 Liter Fleischbrühe tüchtig abrührt und abknetet. Nun wird die Masse durch eine Wurstspritze in Rindsdärme eingefüllt, in beliebiger Größe unterbunden oder mit kleinen Hölzchen zugespießt und die Würste dann mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange verwällt, bis sie nach oben kommen, unter welcher Zeit man sie einigemal umrührt. Zur Probe, ob die Würste fertig sind, wird mit einem spitzen Hölzchen dareingestochen: kommt die Brühe rein heraus, so sind sie fertig. — Werden immer nur warm gegessen.

Hirnwurst. 1 oder 2 Schweinshirne werden rein abgezogen, einige Löffel voll Semmelmehl und klein gehacktes Bratwurstfleisch darunter gemengt, Salz, gestoßener Pfeffer, etwas Muskatblüte und Nelken dazu gethan und nebst etwas Citronenschale und 2 Eiern gut durcheinander gerührt. Nun füllt man die Masse in Schweinsdärme, macht diese aber nur halb voll, weil sie sonst platzen. Hierauf läßt man sie, wie alle anderen Kesselwürste, zwei- bis dreimal aufkochen, worauf man sie in Butter gelb bratet.

Knoblauchwürste. Das Rindfleisch wird, nachdem es von den Sehnen befreit, roh recht fein gehackt, man nimmt jedoch wenig Fett hinzu, Pfeffer und Salz und geriebenen Knoblauch nach

Verhältnis. Man vermischt die Masse mit so viel Wasser, daß sie breiartig wird, dann stopft man sie in kleine Darmstücke, bindet sie zu und räuchert sie. Vor dem Verspeisen läßt man sie 5 Minuten lang kochen und ebensolange Zeit in dem siedenden Wasser, nachdem der Topf vom Feuer genommen ward, ziehen.

Regensburger Knackwurst. Um diese Wurst zu bereiten, deren Namen daher rührt, weil sie beim Abbrechen oder Abbeißen einen knackenden Laut von sich giebt, wird $1^1/_{10}$ Kilo Schweinefleisch und $1^7/_{10}$ Kilo Rindfleisch zusammen nicht zu fein gehackt, dann 840 Gramm würflig geschnittener Speck, 35 Gramm Pfeffer, 26 Gramm Ingwer, 17 Gramm Nelken, ebensoviel Muskatnuß, gleichfalls 17 Gramm Muskatblüte, alles gröblich gestoßen, 350 Gramm Salz und $^1/_4$ Liter roter Wein dazugegeben und das Ganze tüchtig abgeknetet, worauf man die Masse in starke Rindsdärme fest einfüllt und solche mit starkem Faden zubindet, dann mit einer Stricknadel in die Würste stößt, damit die Luft herausgeht, und sie so lange in den Rauch hängt, bis sie schön rot aussehen. — Sie dürfen kaum fingerlang sein. — Andere Art: 1 Kilo fettes Schweinefleisch wird gut gewiegt, $^1/_2$ Kilo Rindfleisch wird geklopft und darauf recht tüchtig miteinander vermengt, hierauf mit $1^1/_2$ Liter Wasser verrührt, mit Salz, Pfeffer und etwas feingewiegter Citronenschale in enge Rindsdärme gefüllt, hierauf bei starkem Feuer eine Stunde in Rauch gehängt und hernach in heißem Wasser gekocht.

Regensburger Bratwurst. (Echt Schweinern.) Mageres Schweinefleisch wird gehackt, mit Salz, Pfeffer und etwas feingemahlenem Piment vermengt und in Schafsaitlinge gefüllt. Da die Würstchen beim Braten gerne aufspringen, so ist es gut, wenn man sie vor dem Braten etwas in lauwarmes Wasser legt.

Schweinerne Bratwürste. Von einem Schwein, frisch geschlachtet, also noch warm, nimm $1^1/_2$ Kilo Fleisch mit dem Speck, aber ohne Schwarte, und klopfe dieses recht gut ab, hierauf verwiege es noch recht fein, nachdem es gesalzen ist. Dieses Brät kommt dann in eine Schüssel und werden $^1/_2$ Eßlöffel voll fein gewiegter Citronenschale, $^1/_2$ Eßlöffel fein gemahlener Pfeffer, ein wenig geriebene Muskatnuß, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, $^1/_8$ Liter Wasser und $^1/_8$ Liter Milch gehörig darunter gemengt und diese Masse dann mit einer Wurstspritze in kleine Schafsdärme gebracht. Man bratet diese Würstchen gewöhnlich auf

einem Rost oder auch in heißem Schmalz in einer Pfanne. Auch diese Art platzt gerne. Siehe Regensburger Bratwurst.

Schweinerne Bratwürste auf franz. Art. Diese werden wie die Regensburger Bratwürste bereitet, nur nimmt man statt Milch ein kleines Gläschen guten Wein dazu.

Münchener Bratwürste. Von einem Kalb wird, nachdem es geschlachtet, aber noch warm ist, 2 Kilo Fleisch vom Stotzen abgeschnitten, alles Häutige entfernt, mit einer Handvoll Salz bestreut und dann mit einem Holzschlegel zu einem Brei geschlagen. Ist dieses nun recht fein, so wird es noch etwas überwiegt oder gehackt, hernach mit beiden Händen etwas abgerührt, eine Grube in die Mitte gemacht und darein ungefähr $^1/_4$ Liter Wasser nebst wenigem Salz gegeben, dann wieder mit den Händen abgerührt und so fortgefahren, bis 1 Liter Wasser, doch kein Salz mehr dazu verbraucht ist und das Brät wie ein noch laufender Brei aussieht. Man stellt es dann wenigstens 8 Stunden an einen kalten Ort. Unterdessen wird $1^1/_{10}$ Kilo (2 Pfund) Schweinefleisch mit dem Speck, doch ohne Schwarte, fein gewiegt oder gehackt, und dies Gehäck nebst etwas feingewiegter Citronenschale, geriebener Muskatnuß, 4 Eßlöffeln Knoblauchwasser, 2 Eiern und 4 Eßlöffeln Mehl an das gestandene Brät genommen. Nachdem alles gut untereinander gerührt, füllt man es nach voriger Nummer in Schafdärme ein, legt die Würstchen bei Gebrauch einige Minuten in laues Wasser und bratet sie dann in der Pfanne in heißem Fett gelb. — Können auch auf dem Rost gebraten werden.

Prager Bratwurst. 1 Kilo Schweinefleisch, etwas fett, wird fein gewiegt; während man dies thut, weicht man 6 bis 7 Weißbrote in Sommerbier, drückt dies dann aus und verteilt es gleichmäßig unter das gehackte Fleisch. Hierzu kommt dann noch 1 Eßlöffel feingemahlenes Salz, eine gute Prise Pfeffer, ebenfalls fein gemahlen, eine Prise feingestoßener Ingwer, eine Prise fein gestoßener Piment, eine Prise feingestoßene Nelken und 2 Prisen fein gestoßene Muskatblüte, alles recht tüchtig vermengt und mit $^1/_8$ Liter Bier verdünnt. Diese ganze Masse füllt man dann mittelst einer Wurstspritze in Schafdärme. Man bratet sie in heißem Schmalz.

Rindfleisch-Wurst. Man bereitet dieselbe sowohl aus rohem, wie aus gekochtem Fleisch; im ersteren Fall nimmt man z. B. 2 Kilo ausgesehntes, sehr fein gehacktes oder gemahlenes, von

allem Fett befreites Rindfleisch, vermischt es mit 250 Gramm gehacktem und $1/2$ Kilo fein würflig geschnittenem rohen Speck, 60 Gramm Salz, 4 Gramm gestoßenem Salpeter und 8 Gramm ganzem Pfeffer, stopft die gehörig durchknetete Masse sehr fest in saubere Rindsdärme, bindet die Würste ab und hängt sie 2—3 Wochen in den Rauch. — Aus gekochtem Fleisch stellt man die Wurst auf folgende Art her: Saftiges Fleisch wird weichgekocht, von Haut, Fett und Sehnen befreit, sehr fein gehackt, mit fetter, kräftiger Fleischbrühe, Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß und gestoßenen Nelken vermischt und die Masse in dünne Rindsdärme gefüllt, worauf man die Würste $1/4$ Stunde im Kessel kochen läßt, 5 Minuten in kaltes Wasser legt, abtrocknet und an einem luftigen Ort aufhängt, um sie beim Gebrauch langsam in Butter zu braten. In Westfalen und Holstein, wo man die Rindfleischwurst besonders liebt, mengt man zu dem gekochten und gehackten Fleisch häufig auch noch etwas in Fleischbrühe weichgekochte Hafergrütze, gehacktes Nierenfett, Salz, Nelkenpfeffer und gestoßene Nelken oder abgerindetes, in Fleischbrühe eingeweichtes Weißbrot. — In Mecklenburg ist folgendes Verfahren zur Bereitung einer recht guten Rindfleischwurst üblich: Ungefähr $2^1/_2$ Kilo mageres rohes Rindfleisch werden aus Haut und Sehnen geschabt, mit der gleichen Menge kleinwürflig geschnittenem Speck, Salz, gestoßenem Pfeffer, Piment und Nelken gut durchmengt, möglichst fest in saubere, große Rindsdärme gefüllt, mit feingestoßenem Salz besprengt über Nacht hingelegt, 12 Stunden gepreßt und 8 Tage geräuchert. — In England würzt man kleine Rindfleischwürste aus magerem, sehr fein gehacktem Fleisch und Rindsnierenfett mit pulverisierter Salbei, etwas Thymian, Piment, Pfeffer und Salz, füllt sie in die Därme, kocht sie $1/2$ Stunde in siedendem Wasser und giebt sie zu Kartoffelbrei.

Gewöhnliche Rauchwurst. Das Fleisch von der Schulter wird gewiegt und 1 Kilo Fleisch mit $1/2$ Kilo in kleine Würfel geschnittenem Unterspeck vermischt. Dazu kommt an Gewürz 25 Gramm Salz, 1 Gramm Salpeter und 1 Gramm Pfefferkörner. Dies wird recht tüchtig vermengt und in die Rindsdärme gefüllt, welche man nach der gewünschten Größe unterbindet. Hierauf hängt man sie einige Tage in den Rauch und wird sie dann erst gekocht.

Rauchwurst von Rindfleisch. 4 Kilo gehacktes Rindfleisch, 1 Kilo (oder weniger) feingeschnittene Speckwürfel, 120 Gramm

Salz, 38 Gramm Pfeffer, 12 Gramm Salpeter werden fest in Därme gestopft, eine Woche gesalzen und 8 Tage geräuchert.

Frankfurter Wurst. Feines, von allen Häuten und Sehnen befreites Schweinefleisch wird nebst Fett in Scheiben geschnitten und fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, wenig Pfeffer, etwas rotem Wein und nach Belieben auch mit Koriander gut durchmengt und in dünne Schweinsdärme gefüllt, welche auf 10 Centimeter Länge zu kleinen Würsten umgedreht werden. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert sehr gut. Sie wird beim Zubereiten etwa 10 Minuten in kochend heißes Wasser gelegt und auf eine heiße Platte gestellt, damit sie durchweg heiß werde; kochen darf sie nicht.

Wiener Wurst. Man nimmt 1 Kilo Kalbfleisch, wiegt dasselbe fein und nimmt 5 Kilo durchwachsenes und $^1/_2$ Kilo recht fettes Schweinefleisch dazu, alles fein verwiegt. Dann kommen dazu 150 Gramm Salz, 30 Gramm gestoßener weißer Pfeffer und $^1/_4$ Liter Wasser. Hierauf wird die Masse in einige Schweinsdärme oder weite Schafdärme gefüllt und ungefähr 130 Gramm schwer gemacht. Sie werden an einem luftigen Ort getrocknet und dann 48 Stunden geräuchert. Bevor man sie ißt, kommen sie 5 Minuten in heißes Wasser.

Lindauer Schüblinge. Mit einer Handvoll Salz werden 7 Kilo Rindfleisch, noch warm, grob gewiegt, ebenso wiegt man etwas grob 2 Kilo ziemlich fettes Schweinefleisch, und schneidet dann 800 Gramm Speck in kleine Würfel. Dieses alles wird zusammen mit einem Liter Wasser angerührt und gut gearbeitet, doch darf man das Wasser nur nach und nach daranschütten. Nun mengt man einen Eßlöffel Pfeffer, $^1/_2$ Eßlöffel Nelken und 30 Gramm Salpeter darunter, läßt dieses Brät über Nacht stehen und füllt es hernach ganz fest, was eine Hauptsache ist, in sauber geputzte Rindsdärme ein, indem man jeden Schübling gewöhnlich 250 Gramm schwer macht. Alsdann wird der Darm abgeschnitten, solcher an beiden Enden je mit einem hölzernen Spießchen umschlungen, die Schüblinge dadurch fest verschlossen und nun 24 Stunden in den Rauch gehängt. Bei Gebrauch setzt man sie in frischem Wasser auf schwaches Feuer und siedet sie langsam mindestens eine Stunde.

Straßburger Rauchwurst. 1 Kilo Fleisch vom Schweinsbug wird gehäutet und die Sehnen und Flechsen herausgeschnitten, dann mit 25 Gramm Salz, 1 Gramm Salpeter, 5 Gramm

Muskatnuß, 5 Gramm Pfeffer gewürzt und mit 500 Gramm fettem, in Würfel geschnittenem Speck gehackt und in Rindsdärme gefüllt und 15 Centimeter lang unterbunden. Hierauf kommen sie 6 Tage in die Rauchkammer; sind sie schön gelb, bewahrt man sie an einem kalten, trockenen Ort zum Gebrauch auf. Werden sie serviert, müssen sie 1/2 Stunde in Salzwasser gesotten werden.

Spanische Wurst. Nimm von einem Schweineschinken 1/2 Kilo Fleisch, 1/2 Kilo Speck, würze dieses mit 12 Gramm Salz, 5 Gramm Piment, 3 Gramm Safranpulver, 1 Gramm Thymian und 1 Gramm Lorbeerblättern, alles recht fein gestoßen. Diese Masse wird dann in Rindsdärme gefüllt und 10 Centimeter lang unterbunden, worauf sie dann 5 bis 6 Tage in den Rauch kommen. Auch diese werden aufbewahrt ꝛc. wie vorige Nummer.

Lothringer Wurst. 2 Kilo gut gereinigtes Kalbsgekröse wird mit 1 Kilo Schweinefleisch vom Schinken fein geschnitten und in eine Schüssel mit 50 Gramm Salz gewürzt und mit den Händen tüchtig durcheinander geknetet, dann in Rindsdärme gefüllt, nach gewünschter Länge unterbunden und 8 Tage lang in den Rauch gehängt, dann im Salzwasser gesotten und nach dem Erkalten in heißem Schmalz gebraten.

Lyoner Wurst. 1 Kilo Fleisch eines noch frischen Schinkens wird gehackt und mit 250 Gramm würfelartig geschnittenem Speck vermengt. Hierzu kommt noch folgendes Gewürz: 6 Gramm gestoßener Pfeffer, 1 Gramm Pfefferkörner, 1 Gramm Salpeter, 30 Gramm Salz, 3 Gramm Jamaischer Pfeffer. Nachdem dies recht verarbeitet ist, füllt man die ganze Masse in Schweinsdärme. Aufbewahrung an einem kalten, trockenen Ort.

Italienische Wurst. Schneide von 3 Kilo Schweinefleisch die Haut, Sehnen und Nerven weg und verwiege es mit 1/2 Kilo Fett, 25 Gramm Salz, 5 Gramm pulverisiertem Salpeter, dann kommen noch dazu 400 Gramm gewürfelter Speck und 15 Gramm Pfefferkörner. Diese Masse kommt in eine gut gereinigte Schweinsblase, wird fest verbunden, dann 8 Tage in Salzlake gelegt und hierauf 8 Tage geräuchert. Die Wurst hält sich längere Zeit. Vor dem Gebrauch kocht man sie in Salzwasser mit Kräutern und Wurzeln eine Stunde. Da es öfter vorkommt, daß beim Kochen die Schweinsblase aufspringt, ist es sehr zu empfehlen, gleich anfangs die Wurst in eine Serviette zu binden. Erst wenn die Wurst ganz erkaltet, darf sie angeschnitten werden.

Netzwürste. 1 Kilo Kalbfleisch vom Schlegel und $^1/_4$ Kilo Speck werden zusammen fein gehackt und, während dies geschieht, 4 alte abgeriebene Weißbrote in Milch geweicht, diese nach gehörigem Weichen fest ausgedrückt und nebst einer Handvoll Mehl, etwas Salz, Pfeffer, Nelken und gewiegter Citronenschale unter das Fleisch gemengt, hierzu kommen dann noch 6 Eier und $^1/_4$ Liter Milch. Ist alles recht tüchtig durcheinander gearbeitet, kommt diese Masse wurstartig in ein Kalbsnetz, wird mit Bindfaden öfters umbunden und in heißem Schmalz eine Stunde gebraten. Beim Servieren löst man den Bindfaden ab, drückt etwas Citronensaft über die Wurst und gießt auch noch den eigenen Saft darüber.

Netzwürste mit Zunge und Salzgurken. Werden bereitet wie Netzwürste, nur mengt man unter die Masse Salzgurken und ein Stück geräucherte Ochsenzunge, beides in längliche Stücke geschnitten.

Hasenwürste. Von 2 Hasen werden die Schlegel und der Bug genommen, und solche, nachdem sie abgehäutet sind, mit 280 Gramm Speck, am besten Luftspeck, fein gewiegt und in einem großen Steinmörser fein gestoßen, unterdes 4 abgeschälte gestrige Semmeln in Wasser eingeweicht, schnell wieder ausgedrückt und noch mit dem Fleisch gestoßen. Diese Masse wird dann in eine Schüssel genommen, 2 Eier, 3 Eigelb, 4 Eßlöffel gröblich geschnittene Trüffeln, Salz, Pfeffer, eine Messerspitze Thymian, ebensoviel Majoran, ein Eßlöffel voll Chalotten und Petersilie, zuvor fein gewiegt und in weniger Butter abgedämpft, dazugegeben, alles gut untereinander gemengt und auf dem mehlbestreuten Nudelbrett zu 12 Centimeter langen und daumendicken Würstchen geformt. Alsdann läßt man in einem flachen Kasserol Fleischbrühe aufkochen, giebt die Würstchen darein und läßt solche so lange darin ziehen, bis sie sich fest anfühlen, hernach nimmt man sie mit einem großgelöcherten Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb zum Ablaufen und Verkühlen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, kehrt sie in Semmelbröseln um und bratet sie mit Butter in einem gut verzinnten Kasserol zu schöner goldgelber Farbe.

Fischwürste. Hierzu nimmt man $^3/_4$ Kilo rohes, von Haut und allen Gräten befreites Hecht- oder Karpfenfleisch und stößt es in einem Mörser mit 100 Gramm Butter. Nun drückt man 2 in Milch eingeweichte Weißbrote fest aus, vermengt sie mit

4 Eiern und rührt sie dann mit dem gestoßenen Fischfleisch, 4 Eßlöffeln dickem, süßem Rahm, 2 Eßlöffeln fein gewiegter Petersilie, 1/2 Kaffeelöffel fein gewiegter Citronenschale, Salz und Muskatnuß gut ab. Diese Masse wird dann in kleine Schafdärme gefüllt und je nach gewünschter Größe unterbunden. Die Würste werden nun in lauer, mit Wasser vermischter Milch aufs Feuer gesetzt, sobald sie in die Höhe kommen, herausgenommen, abgetrocknet und auf dick mit Butter bestrichenem Papier auf dem Rost bei schwacher Glut leicht gelb gebraten. Auch in heißem Schmalz in der Pfanne kann man sie braten.

Feine Würstchen. 250 Gramm feingehacktes Kalbfleisch vom Rippenstück und 250 Gramm durchgewaschenes gehacktes Schweinefleisch, mit etwas Citronenschale und einer ausgegräteten Sardelle, Salz und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt und mit einer Obertasse fetten, süßen Rahms angefeuchtet, werden gut untereinander gemischt, in dünne Schafdärme nicht zu fest gestopft und zu fingerlangen Würstchen abgebunden.

Jauer Bratwurst. Aus einem Kilo magerem Schweinefleisch werden alle Sehnen herausgesucht und dann dasselbe ganz fein gehackt. Dann schneidet man 1/2 Kilo fetten geräucherten Speck in ganz feine Würfelchen, mischt sie gut mit dem Schweinefleisch, fügt etwas Citronenschale, etwas Pfeffer, etwas Kardamom fein gestoßen dazu, thut kurz vor dem Füllen der Würste einen Theelöffel fein gepulverten Salpeter dazu, wodurch sie eine schöne rote Farbe bekommen, füllt die Würste mit der Spritze, macht sie etwa eine Spanne lang und läßt sie 24 Stunden räuchern. Aus obiger Menge erhält man 9 Stück.

Gute Schinkenwurst. Das Rippenfleisch, welches von den Knochen befreit wird, kommt 10 Tage in eine Pökellake, hernach wird dasselbe fein gewiegt und in einen Darm so fest wie möglich gestopft, um die Wurst ein netzartiges Gewebe gebunden und selbes wieder fest verschnürt. Befindet sich im Darm noch etwas Luft, so entfernt man diese dadurch, daß man denselben mit einer Nadel stupft. Ist die Wurst abgetrocknet, hängt man sie so lange in den Rauch, bis sie eine rötliche Farbe hat.

Wurst aus Gänseblut. Wenn die Gans geschlachtet wird, wird das Blut aufgefangen und gerührt, bis es abgekühlt ist. Dann kocht man 1/4 Kilo fettes Schweinefleisch, schneidet für 10 Pfennig altgebackenes Weißbrot in Würfel und gießt die Brühe des Schweinefleisches darüber. Dann schneidet man das

Fleisch in ganz kleine Stückchen, mischt es mit Blut, 3 gestoßenen Nelken, 8 gestoßenen Gewürzkörnern, reichlich Salz und Pfeffer, nach Belieben auch Majoran. Dann kommt etwas Fett mit Zwiebel zum Feuer und wird obiges so lange darinnen geröstet, bis das Blut die rote Farbe verloren hat; nach dem Erkalten füllt man die Masse in große Därme und bewahrt sie zum Gebrauch auf.

Mettwurst. Das magere Fleisch vom Schweine giebt man viermal durch eine große Fleisch-Hackmaschine. Auf 5 Kilo Fleisch kommen $1^1/_2$ Kilo Fett, von welchem 250 Gramm in sehr feine Würfel geschnitten sind. Alles Fett darf nur von dem dicken Rückenfett geschabt sein und muß dann noch einmal durch die Fleisch-Hackmaschine gehen. Auf 15 Kilo Wurstfleisch rechnet man 500 bis 535 Gramm Salz, einen Theelöffel Salpeter, 2 Eßlöffel grobkörnig gestoßenen, schwarzen Pfeffer, wovon das gepulverte ausgesiebt worden. Die Masse wird sehr viel geknetet. Die Wurst wird mit der Maschine recht fest gestopft, 3 bis 4 Wochen in gelinden Rauch gehängt und hält sich das ganze Jahr, wenn sie kühl und luftig hängt. Man bestreicht die Würste alle 4 Wochen mit Fett, nachdem das alte abgewischt worden, um zu verhindern, daß sie austrocknen und hohl werden.

Italienische Salamie. 5 Kilo Schweinsschlegelfleisch, $2^1/_2$ Kilo saftiges Rindfleisch, beides von Haut und Sehnen befreit, werden sehr fein gehackt in eine Serviette gebunden und 24 Stunden an einen Haken aufgehängt, so daß der Saft ablaufen kann, wodurch die Wurst vor dem Verderben geschützt wird. Mit dem Fleisch vermischt man dann 2 Kilo feinwürfelig geschnittenen Speck, befeuchtet die Masse mit 2 bis 3 Gläsern Rotwein, würzt sie mit 200 Gramm Salz und 50 bis 60 Gramm gestoßenem Pfeffer, gießt noch ein Glas Rotwein, worin etwas verdrückter Knoblauch gelegen hat, durch ein Haarsieb hinzu und arbeitet die Masse tüchtig durch, worauf man sie in weite, gut gereinigte Rindsdärme, die 24 Stunden in Wein mit Kräutern und Gewürzen eingeweicht waren, stopft, und die Würste öfters mit Nadeln sticht, damit die Luft entweichen kann. Man umwickelt die Würste überdies noch mit Bindfaden, hängt sie in den Rauch und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf.

Cervelatwurst. 2 Vorderschinken werden von Haut, Beinen und Sehnen befreit, dann mit $2^1/_2$ Kilo Rindfleisch, 2 Kilo Speck, Salz, 40 Gramm weißem Pfeffer, grob gestoßen, etwas

Salpeter und Zucker fein gewiegt, dann in Fettdärme gefüllt und 8 Tage geräuchert. — Andere Art: 5 Kilo Schweinefleisch, $2^1/_2$ Kilo Rindfleisch, $1^1/_2$ Kilo frischer fetter Speck werden, nachdem die Sehnen entfernt, recht fein gewiegt. Als Gewürz kommt zu obiger Masse: 200 Gramm Salz, 25 Gramm Salpeter, 25 Gramm Zucker, 15 Gramm große weiße Pfefferkörner. Das Gewürz wird mit dem Fleisch gut durcheinander gearbeitet, in weite Därme gestopft und am nächsten Tag in den Rauch gehängt, woselbst die Wurst 14 Tage hängen muß. Den Speck kann man auch nach Belieben recht fein wiegen.

Feine Cervelatwurst. 10 Kilo Fleisch von möglichst großen gekochten Schinken ohne Sehnen und Haut werden mit $^3/_4$ Kilo Fett von dem Schinken recht fein geschnitten und gehackt und mit 18 Gramm Salpeter, 80 Gramm Salz, 18 Gramm gestoßenem und ebensoviel ganzem Pfeffer und 16 Gramm gestoßenem Zucker gut durchgeknetet und möglichst fest in die Därme gestopft. Je fester die Würste gestopft sind, desto länger halten sie sich. Schließlich hängt man sie noch einige Stunden in Rauch. Man kann sie auch aus rohen Schinken bereiten, sie müssen aber dann 8 bis 10 Tage gesalzen und ebensolange geräuchert werden.

Cervelatwurst im Sommer aufzubewahren. Thue recht trockene, gesiebte Holzasche in eine Kiste, lege Würste schichtenweise hinein, so daß sie sich nicht berühren und stelle die Kiste an einen kühlen Ort. Doch darf die Wurst nicht in Papier gewickelt werden, da sich sonst Würmer und Maden bilden. Sie wird beim Herausnehmen entweder trocken abgerieben oder lauwarm abgewaschen. — Andere Art: Cervelatwurst hält sich nicht nur den Sommer über, sondern noch länger frisch und trocknet nicht aus, wenn man sie mit einer Salicyllösung bestreicht (6 Gramm Salicylsäure auf $^1/_2$ Liter Weingeist); man kann sie dann in den Keller hängen und sie wird niemals schimmeln, auch wird bereits ausgetrocknete Wurst, so behandelt, wieder weich.

Zungenwurst, geräuchert. Die Schweinszungen werden mit Salz und Salpeter eingerieben, dann gekocht und gehäutelt. Außerdem werden Herz, Nieren, das Halsstück und 500 Gramm vom Brustlappen eines Schweines in Salzwasser gedämpft. Nachdem dies erkaltet, wird alles Knorpelige davon entfernt und das Fleisch klein gewürfelt, mit 50 Gramm Salz gewürzt und etwas frisches Schweineblut und Schweinefleischbrühe eingerührt. Dann nimmt man 2 Schweinsmägen, füllt die Masse hinein und steckt

je eine Zunge in die Mitte, bindet den Magen zu, läßt die Würste in Salzwasser kochen und bringt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit leichtem Druck unter die Wurstpresse, oder legt sie über Nacht zwischen 2 Brettchen mit einem Druck von 10 bis 12 Pfund, hernach werden die Würste geräuchert und dann an einem zugfrischen Ort aufgehängt.

Zwiebelwurst. Die rohe Schweinsleber wird gehäutelt, entsehnt und fein gehackt, dann wird etwas gewürfelter Speck, die Lunge, das Herz und etwas Bauchlappenfleisch, die letzteren 3 Teile gedämpft und gehackt, und 3 verwiegte, in Butter gedämpfte Zwiebeln darunter gemischt, das Brät mit Salz gewürzt, in Schweinsdärme gefüllt, diese unterbunden, die Würste in Salzwasser gedämpft und geräuchert.

Kartoffelwürste. $1/8$ Kilo geräucherter Speck, 4 große, so fein als möglich gehackte Zwiebeln werden auf dem Feuer goldgelb geröstet. $1/2$ Kilo gesottene, auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln werden in eine Schüssel gethan, dann zerlassener Speck dazu, $1/4$ Liter Milch daran gerührt und 3 Eier mit Salz beigegeben. Nun füllt man die Masse in reine Bratwurstdärme mit dem Wursttrichter, legt sie in kochendes Wasser, setzt sie auf das Feuer, läßt sie langsam sieden, dann läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, legt die Würste mit einer Handvoll Zwiebeln darein und läßt sie gelb braten. — Andere Art: Hat man übrig gebliebene Fische, so werden solche von den Gräten befreit, mit dazu genommenen Zwiebeln und Petersilie rein zerhackt. Auf $1/4$ Kilo Fisch rechnet man $1/2$ Kilo am Reibeisen geriebene gekochte Kartoffeln, 45 Gramm zerlassene Butter, 3 Eier, Salz und Muskatnuß, $1/4$ Liter süße Milch, nachdem alles gut untereinander gerührt und wie die obigen in Därme gefüllt ist, wird dies sorgfältig gesotten, sodann mit Zwiebeln schön gelb abgebraten. — Andere Art: $1/4$ Kilo rohes Schweinefleisch zerhacke man mit etwas Zwiebeln, einem Stückchen Citronenschale sehr fein, rühre das gehackte Fleisch recht stark und nehme nach und nach einen Schoppen süßen Rahm, Salz und Muskatnuß dazu, dann ein Ei und die gekochten, am Reibeisen geriebenen Kartoffeln, fülle solches in reine Därme und lasse sie langsam sieden. Hierauf werden sie mit fein geschnittenen Zwiebeln in eine Pfanne gelegt, etwas gutes Fett daran gethan und schön gelb gebraten.

Würste mit Hirschfleisch. Derbes Hirschfleisch wird recht rein aus den Häuten und Sehnen geschabt und fein gehackt. Man

vermischt 1 Kilo dieses gehackten Fleisches mit 258 Gramm fein gehacktem Speck, 250 Gramm fein gehacktem Nierenfett, einem Stück Butter, 3 ganzen Eiern, 8 Eßlöffeln voll weißer geriebener Semmel, welche vorher mit Sahne zu einem dicken Brei gekocht wurde, ein wenig Wein und thut hinreichend Salz und Muskatnuß hinzu. Nun füllt man die Masse nicht zu fest in Rindsdärme, die aber nicht zu dick sein dürfen, setzt die Würste mit Butter zu Feuer, brät sie schön gelbbraun und giebt sie recht heiß mit brauner Butter zu Tisch.

Würste von Rehlebern. Die Lebern werden mit frischem Speck, etwa 180 Gramm auf $^1/_2$ Kilo Leber, sehr fein gehackt. Man fügt dieser Portion etwas klein geschnittenen Thymian und Basilikum, etwas gestoßenen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatnuß und Salz, die klein gehackte Schale einer Citrone, ein paar gehackte Chalotten oder Trüffeln, ein paar gestoßene Wachholderbeeren und ein wenig geriebenes, mit Rahm oder weißem Wein angefeuchtetes Weißbrot hinzu, mengt alles wohl untereinander, füllt die Masse nicht zu fest in Schweinsdärme und brät sie langsam in Butter oder, mit Butter bestrichen, auf dem Roste.

Bratwurst von Wildschweinfleisch. Mageres Wildschweinfleisch, welches aus den Häuten und Sehnen geschabt ist, hackt man recht fein, vermischt es mit fein gehacktem frischen Speck (zu 1 Kilo Fleisch $^1/_2$ Kilo Speck), etwas Salz, Pfeffer, fein gehackten Citronenschalen und etwas Zwiebeln. Man füllt diese Masse durch einen Trichter in sauber gereinigte Schweinedärme, hütet sich aber, diese zu straff zu füllen, weil sie sonst leicht zerplatzen würden; dann brät man die Würste auf nicht zu starkem Feuer in Butter gar.

Würste von Hasenfleisch. Das Fleisch wird von den Sehnen befreit und mit einem Drittel frischem Speck recht fein gehackt, mit geriebener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Citronenschalen und einigen Trüffeln gewürzt, mit Weißwein und Citronensaft angefeuchtet und in enge Schweinsdärme gefüllt, dann in der Bratpfanne mit Butter gebraten, oder man läßt sie 2 Tage in schwachem Rauch hängen und legt sie vor dem Gebrauche 8 bis 10 Minuten in kochendes Wasser.

Wildbretwurst. Man kann dieselbe von Hirsch-, Reh-, Hasen-, Kaninchen- oder auch Wildgeflügel-Fleisch machen und nimmt zu zwei Dritteilen jedesmal ein Dritteil frischen Speck, von welchem die Schwarte abgeschnitten wird. Das rohe Fleisch

häutet man gut ab, befreit es von allen Sehnen und Knöchelchen und hackt es nebst den Nieren und der Leber sowie dem Speck sehr fein, fügt Salz, gemischtes Gewürz, in Butter geschwitzte fines herbes und feingehackte Trüffeln hinzu, nach Belieben auch ein wenig gehackte Citronenschale oder einige gestoßene Wachholderbeeren, verdünnt die Masse mit Weißwein und füllt sie nicht zu fest in sauber gereinigte Schweinsdärme, um sie entweder auf dem Rost oder in der Pfanne langsam in Butter zu braten.

Krautwürste auf bayrische Art. Einige Köpfe Weißkraut werden von den Strünken und Blattrippen befreit, in siedendem Wasser aufgekocht, sehr fein zerhackt, gesalzen und in Fett oder Butter weichgedünstet, mit gekochtem und feingehacktem Schweinefleisch und einer gehackten Schweinslunge, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln und ein wenig pulverisiertem Majoran vermischt, worauf man das Ganze mit fetter Fleischbrühe anfeuchtet, in sauber gereinigte Schweinsdärme füllt, zu Würsten von beliebiger Größe abbindet und $^1/_4$ Stunde in kochendes Wasser legt. Man ißt sie dann gebraten, oder in kochendem Wasser aufgewärmt, warm und kalt.

Rollwurst. Aus dem von den Knochen befreiten Brustfleisch eines frischgeschlachteten Ochsen schneidet man ungefähr 30 Centimeter lange und 18 bis 20 Centimeter breite Stücke, bei denen man das Fett und Fleisch gehörig verteilt, indem man das an einer Stelle zu reichliche Fett abschneidet und dahin legt, wo mehr mageres Fleisch vorhanden ist. Dann reibt man das Fleisch von allen Seiten tüchtig mit einer Mischung von Salz, Salpeter, etwas Zucker, gestoßenem Pfeffer und Piment ein, rollt die Stücke ganz fest zusammen und umschnürt sie mit Bindfaden. Nachdem die Rollwürste einige Tage in einer gekochten, schwachen Pökellake gelegen haben, kocht man sie in siedendem Wasser ganz langsam 4 Stunden, preßt sie noch warm zwischen zwei beschwerte Bretter, nimmt nach dem völligen Erkalten den Bindfaden ab und ißt das in dünne Scheiben geschnittene Rindfleisch abends zum Butterbrot.

Kalbswurst. $^1/_2$ Kilo derbes, ausgesehntes Kalbfleisch und ebensoviel fettes Schweinefleisch oder statt dessen 180 Gramm blanchiertes und abgehäutetes Rindsmark hackt man mit einigen in Wein gekochten Trüffeln und der dünnen Schale einer halben Citrone

sehr fein, würzt die Masse mit Salz und Muskatnuß, feuchtet sie mit ein wenig Rahm an, füllt sie in sauber gereinigte, dünne Schweinsdärme und brät die Würste dann in Butter.

Sulzen.

Aspik oder saure Sulze. Ungefähr 6 bis 8 verhauene Kalbsfüße, $1^1/_2$ Kilo mageres Rindfleisch und eine Kalbshaxe werden in einem Topf mit 4 bis 5 Liter Wasser, einem Glas weißen Wein und Essig ins Kochen gebracht, dann sehr fleißig abgeschäumt. Ist dieses geschehen, wird 1 Stück Sellerie, 2 Porree, 2 Pastinakwurzeln, 2 große Zwiebeln, 2 gelbe Rüben und einige Petersilienwurzeln nebst einem Lorbeerblatt, einer Citronenschale, mehreren Pfefferkörnern, einigen Nelken und etwas Estragon hinzugethan und dieses langsam gesotten, bis die Kalbsfüße weich sind. Dann gießt man das Ganze durch ein Sieb in ein Geschirr und läßt es über Nacht an einem kühlen Ort stehen. Am anderen Tage nimmt man das Fett mit einem Löffel ganz rein herunter, giebt die Sulze in einen Tiegel, wobei man den Bodensatz zurückläßt, und läßt sie zerlaufen, giebt das gehörige Salz hinzu, wenn sie nicht sauer genug ist, noch etwas Essig. Dann wird das Weiße von 6 Eiern leicht abgeklopft und unter die noch nicht heiße Sulz gerührt und unter fleißigem Rühren dieselbe bis zum Sieden gebracht. Man stellt sodann die Sulze (Aspik) vom Feuer, preßt den Saft einer Citrone hinzu, deckt sie gut zu, giebt auf den Deckel glühende Kohlen und läßt sie so stehen, bis sie sich gebrochen und alles Unreine sich zusammengezogen hat. Unterdessen wird eine rein ausgewaschene Serviette über einen umgekehrten Schemel aufgespannt und zwar so, daß dieselbe in der Mitte einen Sack macht, eine reine Schüssel untergestellt, gießt einen Löffel voll darauf und fährt so fort, bis die Sulze ganz durchgelaufen ist und stellt sie bis zu ihrer Verwendung zugedeckt an einen kühlen Ort. Ist die Sulze zu hell, kann man mit etwas gebranntem Zucker nachhelfen.

Gesulzter Hecht. Soll der Hecht in einer Form gesulzt werden, wird er, nachdem er gereinigt ist, in der Mitte auseinander gespalten, in zwei- bis dreifingerbreite Stückchen geschnitten, gesalzen und einige Stunden in Salz liegen gelassen. Hierauf wird er in Essig, Wasser, einem Glas weißen Wein, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einigen Rädchen gelber Rübe,

einem Lorbeerblatt, einem Stückchen Citronenschale, zwei Nelken und einigen Pfefferkörnern weich gekocht und zum Erkalten ausgelegt. In die Form kann gleich von der Sulze, wie sie in „Krautwürste auf bayrische Art“ beschrieben ist, genommen werden, jedoch ist sie besser, wenn in dem Hechtsud 2 bis 3 zerhauene Kalbsfüße gekocht werden und die Sulze dann ebenso behandelt und mit Eierklar gereinigt wird, wie in „Krautwürste auf bayrische Art“ beschrieben ist. Dann folgt: In eine schöne, womöglich längliche Form gießt man Sulze hinein, daß der Boden gut damit bedeckt ist, und läßt diese fest werden. Unterdessen werden halbe Citronenscheiben fein geschnitten und hahnenkammartig ausgezackt, schöne rote Rüben, sowie das Weiße von hartgekochten Eiern mit einer kleinen sternartigen Form ausgestochen, schöne grüne Oliven und womöglich Krebsschweifchen hergerichtet und mit diesen die unterdessen gestockte Sulze in der Form abwechselungsweise und geschmackvoll ausgelegt, sodann wird wieder von Sulze darauf gegossen und zwar so, daß diese Verzierung gut bedeckt ist, aber mit Vorsicht, daß dieselbe nicht verschoben wird. Dann läßt man die Sulze wieder stocken. Ist dies erreicht, so wird der inzwischen kalt gewordene Fisch in der Weise hineingelegt, daß die Haut unten zu liegen kommt, und läßt von der übrigen kalten Sulze von der Seite so viel hineinlaufen, daß sie das Ganze bedeckt, und stellt die Form an einen kühlen Ort. Ist die Masse dann fest gesulzt und ist es bald Zeit zum Servieren, stößt man die Form schnell in sehr heißes Wasser, trocknet sie gut ab und stürzt sie auf eine passende Platte.

Gesulzter Karpfen. Wie in „Rollwurst“, jedoch kann der Karpfen, wie auch alle anderen Fische, ohne sie zu zerschneiden, gesulzt werden. Diese werden dann, wenn sie abgekocht sind, auf eine passende Platte gelegt, die Sulz darüber gegossen und die vorher beschriebenen Verzierungen auf den Fisch geschmackvoll geordnet.

Gesulzte Forellen. Wie in „Rollwurst“ und „Kalbswurst“. Die größeren Forellen, sowie Lachsforellen sind sehr schön, wenn sie ganz auf einer passenden Platte gesulzt sind.

Gesulzter Kapaun. Der Kapaun wird gebrüht, ausgenommen, rein gewaschen und ihm dann das Brustbein eingedrückt. Hierauf wird ihm der Hals und die Füße abgeschnitten, die Flügel schön geschränkt und mit siedendem Wasser, Salz, Citronenschalen, einem Lorbeerblatt, einer ganzen ungeschälten mit

3 Nelken besteckten Zwiebel, 6 weißen Pfefferkörnern, etwas Estragon, Basilikum und Thymian unter fleißigem Abschäumen langsam weich gekocht, dann in ein reines Geschirr gelegt und gleich zugedeckt, damit er schön weiß bleibt. Dann werden 5 bis 6 zerhackte Kalbsfüße an den Absud von Kapaunen nebst einem Glas guten Weinessig und ebensoviel Wein samt den obenbeschriebenen Kräutern gegeben und die Kalbsfüße darin weich gekocht, dann durch ein Sieb geseiht und weiter verfahren, wie in „Krautwürste auf bayrische Art“ angegeben ist. Ist die Sulze nicht sauer genug, gieße man noch etwas Essig nach. Dann wird die Sulze in eine ovale Form 3 Finger hoch gegossen. Ist sie gestanden, wird sie mit ausgezackten Citronen und ausgestochenen Sachen, wie bei „Gesulzter Hecht“ angegeben ist, ausgelegt, wieder etwas Sulze darauf gegossen und, nachdem diese wieder gestockt ist, der Kapaun mit der Brust darauf gelegt, die übrige Sulze darauf gegossen, bis die Form voll ist und an einen kalten Ort gestellt. Beim Stürzen wird verfahren wie bei „Gesulzter Hecht“.

Gesulzte Hühner. Wasser, Essig, ein halbes Gläschen weißer Wein, eine ungeschälte, mit Nelken besteckte Zwiebel, eine Petersilienwurzel, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Citronenschale und etwas Citronenmark läßt man gut kochen. Die einige Zeit vorher gesalzenen Hühner werden dressiert und darin weich gekocht, dann legt man sie heraus, preßt etwas Citronensaft darauf, daß sie weiß bleiben, schneidet sie in gleichmäßige Stückchen und ordnet sie schön in eine flache Schüssel. An den Sud kann noch etwas Wein gegossen und 1 oder 2 Kalbsfüße darin weich gekocht werden, nach Bedarf wird noch Essig oder Salz hinzugethan, die Sulze geläutert, wie bei „Krautwürste auf bayrische Art“ angegeben ist, und über die Hühner gegossen und beim Servieren mit Citronenscheiben garniert. Weiße Pfefferkörner dazu genommen machen die Sulze schöner.

Gesulzte Schweinsknöchel und Ohren. 1 Kilo in Stücke zerhauene Schweinsfüße, einige zerschnittene Schweinsohren, etwas vom Rüssel dieses wird gewaschen und mit Essig, Wasser, Salz, Lorbeerblättern, einigen Nelken und Pfefferkörnern, einigen ungeschälten Zwiebeln, einer Citronenschale, einigen Wurzeln und einer gelben Rübe ins Kochen gebracht, rein abgeschäumt und langsam weich gekocht. Hierauf legt man die Fleischstücke auf mehrere Teller oder eine ovale Platte, läßt den Sud noch einige

Zeit kochen, gießt ihn durch ein Sieb, läßt ihn stehen, entfettet ihn und, nachdem er sich gesetzt hat, gießt man ihn ab und dann auf das Fleisch und stellt es zum Sulzen an einen kühlen Ort. Soll die Sulze recht schön hell sein, muß man sie, wie bei „Krautwürste auf bayrische Art" angezeigt ist, klären.

Gesulztes Schwarzwild. Man nimmt hierzu die Schultern, die Brüstchen, den Rücken oder auch den Schlegel. Nachdem alles rein gewaschen, wird die schwarze Haut gut abgeschabt, ausgebeint, aufgerollt, mit Bindfaden überbunden und mit einer Flasche rotem Wein, etwas Wasser und saurer Sulze (siehe Krautwürste auf bayrische Art) langsam weich gekocht. Dann wird das Fleisch ausgelegt, die Sulze geklärt und, wenn sie anfängt kalt zu werden, über das Fleisch in einen irdenen Topf gegossen, hierauf, wenn es gänzlich erkaltet und gesulzt ist, mit zerlassenem Schweinefett übergossen und so an einem kalten, trockenen Ort aufbewahrt. Auf diese Weise kann man das Schwarzwild monatelang aufbewahren und will man davon zu Tische geben, kann es kalt mit der Sulz oder mit Sauce, in schöne Scheiben aufgeschnitten, gegeben werden.

Gefüllter Wildschweinskopf. 2 Händevoll Chalotten und eine Handvoll Petersilie werden fein gewiegt und in einem Stückchen Butter gedünstet. Dahinein giebt man 500 Gramm Schweinefleisch, am besten vom Rücken, und 250 Gramm gesalzenen Speck, fein geschnitten, und dünstet dieses halbweich. Sodann werden 500 Gramm rohes Kalbfleisch, am besten vom Schlegel, rein abgehäutet und fein gehackt. Das halbweich gedünstete Schweinefleisch nebst Speck und einem halbweich gekochten Stück Schwarzwild wird fein gewiegt, gesalzen und mit Nelkengewürz, Muskatnuß, Pfeffer, Almodengewürz, etwas pulverisiertem Majoran und einigen fein gestoßenen Lorbeerblättern, sowie fein gewiegter Citronenschale und dem gehackten Kalbfleisch fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Alsdann wird der Wildschweinskopf, woran ein Stück vom Halse ist, rein gewaschen, mit Vorsicht ausgebeint und von innen mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wachholderbeeren eingerieben, dann wird eine halbe gesottene Pökelzunge, 2 kleinere mit Salz und Pfeffer bestreute Ganslebern und 300 Gramm frischer Speck in fingerlange und halbfingerdicke Streifen oder nach Belieben in Scheiben geschnitten; desgleichen 500 Gramm Trüffeln. Dann wird der Schweinskopf flach auseinander gelegt, mit der Farce dreifingerdick überstrichen (man taucht die Hand in frisches Wasser und drückt die Faree fest darauf), dann eine Lage von Gansleber, Zunge, Speck mit Trüffeln

bestreut, hierauf wieder eine Lage Farce und so wird abgewechselt, bis der Kopf voll ist, jedoch soll die oberste Lage Farce sein. Alsdann wird die Haut mit einer großen Dressiernadel und feinem Bindfaden gut zusammengenäht, eine Serviette mit Butter bestrichen und der Schweinskopf in diese fest mit Bindfaden eingebunden. In ein Geschirr wird eine Flasche roter Wein, 2 Liter Essig, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Pastinak, alles in Scheiben geschnitten, das nötige Salz, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, 6 Nelken, ein kleiner Löffel voll Pfefferkörner, die vom Kopf ausgelösten Beiner klein zerhauen, der Schweinskopf, sowie mehrere verhauene Kalbsfüße und das noch nötige Wasser gethan und der Schweinskopf 3 bis 4 Stunden unter öfterem Umrühren gesotten. Dann läßt man den Schweinskopf ein wenig erkalten, legt ihn in einen irdenen passenden Tiegel, gießt den Absud darüber, legt ein reines Brettchen, sowie ein nicht zu schweres Gewicht darauf und läßt ihn 8 Tage oder noch länger stehen. Will man davon zu Tische geben, wird der Bindfaden abgelöst, das Tuch heruntergenommen, und der Schweinskopf kann noch längere Zeit in der Sulze aufbewahrt werden.

Preßkopf. Haue von einem sauber geputzten Schweine den Kopf ab; dieser wird dann in der Mitte gespalten und mit einigen Kalbsfüßen, Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln, einer gelben Rübe, 12 Pfefferkörnern, einigen Nelken, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, sowie Citronenschale, dem nötigen Salz, 12 Wachholderbeeren, $^1/_2$ Liter Essig, ebensoviel gewöhnlichem weißen Wein und dem noch nötigen Wasser in einem passenden Geschirr zugesetzt, zum Sieden gebracht, immer rein abgeschäumt und weich gekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen und, wenn es halb ausgekühlt ist, ausgebeint und das Fleisch mit einem Teil schön rot gekochter Ochsenzungen in ziemlich große Würfel geschnitten. Die Brühe wird nun durch ein Haarsieb oder durch ein Tuch geseiht, entfettet und noch etwas eingekocht, das geschnittene Fleisch hinzugethan und zusammen nochmals aufgekocht, dann in ein glattes beliebiges Geschirr oder Form gefüllt und zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt. Hierauf wird der Preßkopf gestürzt, in dünne Scheiben aufgeschnitten, mit Petersilie garniert oder mit Essig und Oel angemacht zu Tisch gegeben.

Kalte Pasteten.

Fleisch-Pastete (Fromage italien). Eine Schweinsleber wird gewässert und gehäutet, dann fein mit $^1/_2$ Kilo Nierenfett

und 250 Gramm Speck gewiegt. Man streicht die Masse durch ein Haarsieb, mischt feine Kräuter darunter, Salbeiblätter, Thymian, Chalotten, Muskat und eine Messerspitze Piment. Die Füllung kommt nun in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Kasserol und wird 4 Stunden im Wasserbade im Ofen gebacken.

Kalbsleber-Pastete (französisches Rezept). Schneide eine schöne frische Leber in Stücke, wobei alle sehnigen und harten Teile sorgfältig zu entfernen sind. Hacke oder wiege sie möglichst fein, setze Salz, Pfeffer, etwas fein gewiegte Petersilie, Chalotten und ein wenig Thymian, ferner das Gelbe von 2 Eiern und ein Stück Weißbrot von der Größe einer Faust, das vorher in Milch eingeweicht war, zu. Schabe oder wiege darauf 4 bis 500 Gramm Speck sehr fein. Man kann nebst diesem auch noch etwas Ochsenmark hinzufügen, so daß das Ganze einen möglichst flüssigen Brei bildet. Man bestreicht dann eine Suppenterrine oder anderes passendes Gefäß mit Speck, schüttet die Mischung hinein, legt obenauf etwas feingeschnittenen Speck, deckt ein nach der Oeffnung des Gefäßes ausgeschnittenes Papier darauf und schließt das Ganze mit dem Deckel. Die Terrine wird dann in eine Pfanne oder einen Kessel mit siedendem Wasser gestellt und das Wasser 4 Stunden im Kochen erhalten, indem man Sorge trägt, das verdampfte allmählich wieder zu ersetzen. Das Wasser darf natürlich während des Kochens nicht in die Terrine dringen, man muß deshalb den Deckel mit irgend einem Gewicht belasten. Einfacher ist es, wenn man die Terrine in einen Ofen oder in eine Bratröhre stellt und den Inhalt fertig werden läßt. Es ist das ebenso gut, besonders wenn es etwas bräunt. Diese Pastete ist delikat. Sie hat keine Aehnlichkeit mit irgend einem anderen Fleischgericht. Ehe man sie aus der Terrine stürzt, muß sie erst vollkommen kalt sein, wozu 24 Stunden notwendig sind.

Gänseleber-Pastete. 2 bis 3 schöne Gansleberu werden in längliche, halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in eine Mischung von kalter Milch und Wasser gelegt, dann herausgenommen, mit Salz bestreut, mit etwas Muskatnuß gewürzt und die Abfälle mit einer ganzen Leber und einigen Chalotten recht fein gewiegt, dann durch ein Sieb passiert, mit Salz, Nelken und etwas Almodegewürz gewürzt und gut verrührt, hierauf eine Form gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Farce, eine Lage Leber mit Trüffeln hineingegeben und so abgewechselt, bis alles zu Ende ist, die Farce muß den Schluß machen. Oben wird sie mit

Speckscheiben bedeckt und weißes mit Butter bestrichenes Papier, welches man fest eindrückt, darauf gelegt, dann wird die Pastete $^5/_4$ Stunden im Rohr gebacken, dann das Papier hinweggenommen und die Pastete mit einer Gabel einigemal eingestochen, damit das Fett eindringen kann, und an einen kühlen Ort gestellt. Am anderen Tage können schon Stücke herausgestochen werden. Diese werden mit Aspik garniert zu Tisch gegeben. Man darf diese Pastete nicht stürzen. — Andere Art: 2 bis 3 Gänslebern werden mit Butter, Zwiebeln, einem Stückchen Citronenschale und einem Glas Madeira halb gedünstet, dann legt man sie heraus und läßt sie ein wenig erkalten. 1 Kilo Schweinefleisch, am besten vom Rücken, wird in Stückchen zerschnitten, 12 Chalotten und grüne Petersilie werden gewiegt und in 150 Gramm Butter gedünstet, dann giebt man das in Stückchen zerschnittene Fleisch hinein, dünstet es, jedoch nicht ganz weich, und wiegt es recht fein. Die Gänslebern werden in fingerdicke, längliche Scheiben zerschnitten, und die Abfälle davon mit dem gewiegten Fleisch recht fein gestoßen, alsdann das Gestoßene in eine Schüssel gethan und die Sauce, worin die Lebern gedünstet sind, darunter gerührt und das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen; hierauf mit einer Prise weißen Pfeffers, Almodegewürz, Nelken, Majoran, Muskatblüte und Salz, alles fein gestoßen, gewürzt, sowie einige gereinigte, gewiegte Trüffeln darunter gerührt. Dann wird eine Form mit Pastetenteig, wie schon öfter beschrieben, ausgelegt, der Boden mit Speckscheiben belegt, dann eine Lage Gänsleber, welche leicht gesalzen und mit geschnittenen Trüffeln belegt ist, und fährt damit so fort, bis beides zu Ende ist, den Schluß muß die Farce machen. Dann wird von dem Teig ein Deckel gemacht, der äußere Rand des Deckels mit Ei bestrichen und fest zusammengedrückt, in die Mitte ein Kamin gesetzt und die Pastete $1^1/_2$ Stunden im Rohr gebacken, worauf man sie an einen kühlen Ort stellt. Des andern Tags stürzt man sie auf eine Platte, läßt sie einige Tage stehen, hebt den oberen Deckel herunter und übergießt die Pastete mit kalter, jedoch fließender Aspik; bestanden, löst man den Teig, jedoch nur soweit, als man herunterschneiden will, ab, schneidet aus der Pastete schöne Stücke und garniert sie nach Belieben mit Aspik. Wird die Pastete erst nach 8 Tagen angeschnitten, es ist besser, da sie bis dorthin eine schönere, weiße Farbe erhält.

Hasen-Pastete. Man häutet 2 ungebeizte Hasen (ohne Jung) ab, welche hierauf dick gespickt, gesalzen und mit Zwiebeln, Citronen-

schale, einem Lorbeerblatt, einem Glas roten Wein, einem Löffel Fleischbrühe und einigen Stückchen Butter gebraten werden. Sind sie weich, wird von den Schlegeln das Fleisch abgelöst und mit 200 Gramm Speck und 150 Gramm gekochten Schinken zusammen fein gewiegt und mit einigen Chalotten und Petersilie und einem Stück Butter schnell gedämpft. Eine Gansleber wird leicht gedünstet, in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Salz bestreut, die Abfälle der Leber werden zu dem gedünsteten Fleisch gegeben und alles zusammen recht fein gestoßen, dann in eine Schüssel gethan, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, etwas gestoßene Nelken, 3 Eidotter, sowie von der Hasensauce daran gerührt. Eine Pastetenform wird leicht mit Butter ausgestrichen, mit dem Teig ausgelegt und zwar so, daß er zwei Finger breit über den Rand herausgeht. Auf den Boden des Teiges legt man handbreite Scheiben Speck, dann eine Lage Farce, über dieses Leber und schöne Stückchen von den Hasenziemern, dann wieder Farce, dann wieder Leber und Hasenfleisch, die Farce muß den Schluß machen; dieselbe wird glatt gestrichen, mit Speckscheiben belegt, von dem Teig ein Deckel, daß er die Form oben schließt, ausgewalkt, bestreicht den Rand mit Ei und drückt diesen mit dem Deckel fest zusammen. In der Mitte wird eine runde Oeffnung gemacht, auf welche man einen dreifingerbreiten, aus Teig geformten Kamin setzt, der mit dem die Pastete schließenden Deckel gut verbunden sein muß. Diese Pastete wird im Rohr eine Stunde bei guter Hitze gebacken und dann über Nacht in der Form stehen gelassen; am anderen Tage wird sie auf eine Platte gestürzt, am dritten Tag hebt man den Deckel herunter und gießt kalte, aber noch fließende Fleischsulze darauf und läßt sie wieder einen Tag stehen. Diese Pastete kann ganz zu Tisch gegeben werden, doch ist es besser, wenn man sie in fingerdicke Schnitten schneidet und mit Aspik garniert zu Tisch giebt.

Kalte Schnepfen-Pastete. 4 Schnepfen werden gerupft, flammiert, gewaschen und ganz ausgebeint, sodann mit Speck und rohem Schinken von innen durchzogen, gesalzen und mit Pfeffer bestäubt, mit der Wildbret-Farce gefüllt und die Haut wieder gut zusammengenommen, jedoch sollen unter diese Farce die Gedärme, Herz und Leber von den Schnepfen kommen. Die Schnepfen werden eine an der anderen der Länge nach mit der Farce in der Pastete den vorher beschriebenen Pasteten gleich eingerichtet, ebenso gebacken und nach ein oder zwei Tagen mit Fleisch-

sulz eingegossen. Einen sehr feinen Geschmack geben mit in die Pastete eingelegte Trüffel, was bei allen vorher beschriebenen Pasteten, wenn es die Umstände erlauben, geschehen kann.

Feldhühner-Pastete. Krammetsvögel-Pastete. Wildenten-Pastete. Werden wie die Schnepfen-Pastete bereitet, nur daß die Gedärme nicht dazu genommen werden.

Fasanen-Pastete mit Trüffeln. Man rupft 2 Fasanen, welche flammiert, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und dressiert werden. 500 Gramm roher Schinken und 800 Gramm Speck werden kleinwürflig geschnitten, ebenso eine Zwiebel, eine Petersilienwurzel und eine kleine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten und dieses nebst den Fasanen mit Salz, Pfefferkörnern, 2 Nelken, einigen Chalotten und 2 Lorbeerblättern langsam gedünstet, bis Speck und Schinken anfangen gelb zu werden. Dann gießt man ein Glas Wein, ebensoviel gute Fleischbrühe daran und läßt die Fasanen in diesem Safte weich werden, dann legt man sie heraus und passiert den Saft durch ein Haarsieb. Dann schält man 12 Trüffeln, wäscht sie und läßt sie in dem Saft weich kochen. Dann wird folgende Farce bereitet, $1^1/_2$ Kilo sorgfältig abgehäutetes Kalbfleisch, 500 Gramm frischer Speck werden in Würfel geschnitten und mit einer Citronenschale fein gewiegt, dann giebt man das gehörige Salz und Muskatnuß hinzu und stößt es in einem Mörser fein, thut dies in eine Schüssel und rührt es mit dem Saft, worin die Trüffeln gekocht, und dem Safte von 2 Citronen gut durcheinander. Hierauf wird eine Plattform mit dem Teige ausgelegt, giebt eine Lage Farce hinein, dann etwas zerschnittene Trüffeln, dann eine Lage von dem in Stücke zerschnittenen abgelösten Fleische des Fasanen, und fährt damit fort, bis alles zu Ende ist, die Farce muß den Schluß bilden. Nachdem die Pastete gebacken ist, läßt man sie über Nacht in der Form stehen und stürzt sie sodann auf eine Platte heraus.

Wildbret-Pastete. Nachdem ein Rehschlegel ausgebeint ist, wird er mit dickem, fingerlang geschnittenem Speck und rohem Schinken durchzogen und mit einem Glas Wein, einem Glas Essig, Zwiebeln, einigen Rädchen gelben Rüben, Petersilie, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und einigen Nelken über Nacht mariniert. Den anderen Tag wird er gesalzen und mit der Marinade und Suppenfett nicht ganz weich gedünstet. Aus zwei Rehbug wird eine Farce bereitet, nämlich das Fleisch wird aus Haut und Sehnen befreit, sehr fein gewiegt und auf 500 Gramm Rehfleisch 500 Gramm

Speck genommen, welcher sehr fein geschnitten und mit in Butter abgedämpften, feingeschnittenen Chalotten, Petersilie und Champignons, von jedem ein Eßlöffel voll, mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß zusammen recht fein gestoßen wird. Der abgedämpfte Rehschlegel wird in schöne Stücke geschnitten, eine Pastetenform mit Teigausgelegt und ebenso beendet wie bei „Feldhühner-Pastete rc.“, und, nachdem sie erkaltet ist, mit Fleischsulze eingegossen.

Jagd-Pastete. Man nimmt hierzu mehrere Sorten Fleisch, etwa: 800 Gramm Kalbfleisch, ebensoviel Hammel- oder Rindfleisch (letzteres vom Lendenbraten), desgleichen Rehfleisch. Dieses Fleisch muß von allem Fett befreit und sehr rein abgehäutet werden, dann in zweifingerbreite und fingerlange Streifen geschnitten, welche mit einem schweren Messer sehr gut geklopft werden. Unterdessen wird ein Glas weißer Wein, ebensoviel Essig mit Thymian, Basilikum, Estragon, 2 Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, mit einigen Nelken besteckt, 2 bis 3 Citronenscheiben ohne Kerne mit dem gehörigen Salz gut aufgekocht und an die Fleischschnitten gegossen, welche nun zugedeckt über Nacht stehen bleiben. Anderen Tages nimmt man 1 Kilo Kalbfleisch, 70 Gramm gereinigte, ausgegrätete Sardellen, ebensoviel Kapern, die Schale einer Citrone und 12 Chalotten, wiegt dieses alles recht fein zusammen, giebt den Saft einer Citrone nebst dem gehörigen Salz, Muskatnuß, weißen Pfeffer, sowie einige Löffel von dem geseihten Beizessig hinzu und rührt dieses recht gut durcheinander. Hierauf belegt man eine längliche Pastetenform mit dem Teig, giebt darauf feine Scheiben von gutem Speck, hierauf eine Lage Farce, dann von den Fleischgattungen, wovon jedoch die strengeren unten zu liegen kommen, dann eine Farce und so fort, bis Fleisch und Farce zu Ende ist. Auf die Farce oben werden Speckscheiben gelegt, ein Deckel von Teig nebst einem Kamin darauf gemacht und $1^1/_2$ bis 2 Stunden bei mäßiger Hitze gebacken. Den anderen oder zweiten Tag wird sie wie die anderen Pasteten mit Sulze eingegossen und, nachdem dieselbe fest ist, in schöne Scheiben geschnitten zu Tisch gegeben.

Schinken-Pastete. Man häutet den untern Teil eines Kalbsschlegels ab, dann wird er mit durchgeschnittenem, gesalzenem und gepfeffertem Speck durchzogen, und mit Zwiebeln, einigen Rädchen gelber Rübe, einem Stückchen Citronenschale und einigen Pfefferkörnern in einem Stückchen Butter mit einem Löffel Fleischbrühe

halbweich gedünstet. Ein halber gekochter Schinken wird von der Haut befreit, dann wird 1 Kilo Schweinefleisch, am besten vom Rücken, und 500 Gramm Kalbfleisch rein aus Haut und Sehnen gelöst und fein gewiegt; ebenso wird $1/2$ Kilo Speck, wozu das Schinkenfett genommen wird, sehr fein geschnitten und mit dem Fleisch zusammen recht fein gestoßen. Dann werden einige Chalotten, einige Champignons und Petersilie fein geschnitten, in einem Stückchen Butter gedünstet, dann mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu dem Fleisch gethan und mit diesem nochmals zerstoßen, so daß das Ganze eine zarte Masse bildet. Unterdessen wird eine längliche Form mit einer kleinfingerdicken Platte von dem Teig (siehe warme Pasteten) ausgelegt, in die Mitte handbreite Scheiben Speck gelegt, sodann von der Farce fingerdick hineingestrichen; über diese legt man schöne Stücke von dem Kalbfleisch und dem Schinken, dann Farce, dann wieder Schinken und Kalbfleisch, zuletzt wird das Ganze recht glatt mit Farce überstrichen und mit Speckscheiben überlegt, von dem Teig ein Deckel ausgerollt, darüber gelegt, gebacken und, nachdem sie erkaltet, mit Fleischsulze eingegossen.

Fisch-Pastete. Nimm 1 bis $1\,1/2$ Kilo Huchen oder Lachs-Forelle, wasche sie, schneide sie in schöne Stücke, durchziehe sie mit gereinigten Stückchen Sardellen und salze die Fische. Alsdann werden Chalotten, Champignons und Petersilie fein geschnitten und von jedem ein halber Eßlöffel voll mit den Fischschnitten in Butter gedünstet, bis diese steif geworden sind, dann werden sie ausgelegt und mit der Fischfarce und den Kräutern in eine Pastete eingerichtet, beendet und gebacken, wie dieselben schon mehrmals beschrieben sind.

Warme Pasteten.

Pastetenteig. Hierzu gehört 1 Kilo Mehl, 500 Gramm Butter, ein Kaffeelöffel Salz, 4 ganze Eier und ein Glas Wasser. Das Mehl wird auf ein Brett gesiebt und zu einer Grube auseinander gemacht; in diese werden die Eier, die gebröckelte Butter, das Salz und das Wasser gethan, dann arbeitet man dieses alles gut durcheinander und wirkt es mit den Händen zu einem zarten feinen Teig, welchen man in eine Serviette einschlägt und an einen kühlen Ort legt.

Reh-Pastete. Der Rehschlegel wird ausgebeint, von allen Seiten mit Speckstreifen, welche gesalzen und mit Pfeffer bestreut

sind, durchzogen und mit einem Glas Rotwein, etwas fetter Fleischbrühe, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, einigen Pfefferkörnern und 3 Nelken gut zugedeckt weich gedünstet. Sodann läßt man denselben in einem Safte kalt werden, nach gänzlichem Erkalten schneidet man ihn in zweifingerbreite Stückchen und kocht den Fond mit etwas Fleischbrühe los, den man rein entfettet und kalt stellt. Die Pastetenform wird mit Teig ausgefüttert, mit der Fischpasteten-Farce ausgestrichen, die Rehstückchen hinein geordnet, so daß zwischen jede Lage etwas Farce kommt, oben wird dieselbe mit etwas Farce überstrichen und ganz wie die vorhergehende beendet, gebacken und beim Anrichten die Reh-Essenz hineingegossen.

Hasen-Pastete. Die Schlegel und der Rücken werden in gleich große Stücke zerschnitten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und in einem Tiegel geordnet, dann werden fein geschnittene Petersilie, Champignons und 6 Chalotten in Butter einige Minuten gedünstet und über die Hasenstücke gethan, ein Gläschen roter Wein darüber gegossen und zusammen kurz gedünstet. Eine Pastetenform wird mit Butter ausgestrichen, mit dem Teig ausgelegt und mit der Kalbfleisch-Farce zweimesserrückendick ausgestrichen. Die inzwischen kalt gewordenen Hasenstücke werden nun in die Pastete eingelegt, zwischen jede Lage wieder eine Farce und die Kräuter von dem Hasen gethan und oben mit Farce gut zugedeckt, oben darauf legt man ein Lorbeerblatt und bedeckt das Ganze mit dünnen Speckscheiben. Aus dem Teig walkt man einen Deckel so groß, daß er die Form oben schließt, der Rand des Teiges wird mit Ei bestrichen, die Teigplatte darauf gethan und diese an den äußeren Rand fest angedrückt, oben einige Verzierungen gemacht, mit Ei bestrichen und im Rohr $1^1/_2$ Stunden gebacken. Von den Hasenabfällen wird eine Sauce bereitet. Die Abfälle werden klein verhackt und in Butter mit Zwiebeln geröstet, dann staubt man 2 Kochlöffel Mehl darauf, gießt ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe hinzu, würzt es mit einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, 2 bis 3 Nelken und läßt die Sauce gut auskochen. Die Pastete wird sodann aus der Form genommen, behutsam in eine flache passende Schüssel gestellt, der Deckel aufgeschnitten, der Speck und das Lorbeerblatt abgenommen, in die Pastete etwas von der durchpassierten Sauce gegossen, wieder zugedeckt und warm zu Tisch gegeben.

Pasteten von Wildenten. Die Wildenten werden gedünstet und, wenn sie kalt sind, jede in 6 Stücke zerschnitten, 2 Schlegel, 2 Flügel und aus der Brust 2 Stücke, dann ebenso in die Pastetenform eingerichtet, wie es schon angegeben ist, und $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Die Abfälle werden wieder in das Geschirr gethan, worin die Wildenten gedünstet worden sind, und mit Mehl angestaubt, mit einem Glas roten Wein und etwas guter Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Sieb geseiht, rein entfettet und an die gebackene Pastete einige Eßlöffel voll hineingegossen.

Pastete von Feldhühnern oder Krammetsvögeln. Die Feldhühner oder Krammetsvögel werden ganz ausgebeint, mit der Farce gefüllt, dann die Haut gut zusammengezogen, so daß sie ihre natürliche Gestalt wieder bekommen. Die Form wird mit Pastetenteig ausgelegt, mit der Farce bestrichen, die Rebhühner oder Krammetsvögel hineingelegt und so fortgefahren, wie es bei den anderen Pasteten angegeben ist, und $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Aus den rohen Abfällen der Feldhühner und Krammetsvögel wird eine Sauce bereitet. Dieselben werden klein zerhauen, mit Butter und Zwiebeln geröstet, mit etwas Mehl angestaubt, ein Gläschen Wein und die noch nötige Fleischbrühe dazu gegossen, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner hinzugegeben und, nachdem die Sauce gut ausgekocht ist, wird sie durch ein Sieb geseiht, der Deckel von der Pastete bis zum Rande aufgeschnitten und etwas von dieser Sauce hineingegossen, dann wieder zugedeckt und bis zum Gebrauche warm gestellt.

Pastete von jungen Hühnern. 3 schöne, junge Hühner, welche am Tage vorher schon geschlachtet und rein geputzt sind, werden jedes in 4 Teile geteilt, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butter, mit einem Eßlöffel voll fein geschnittenen Chalotten, ebensoviel Champignons und Petersilie halbweich gedünstet. Eine Pastetenform wird mit Teig ausgelegt, mit der Farce ausgestrichen; die unterdessen kalt gewordenen Hühner werden wie bei „Schinken-Pastete" eingerichtet, ebenso gebacken und ehe man sie zu Tische giebt, der Saft, worin die Hühner gedünstet und welcher mit etwas Citronensaft angenehm gesäuert ist, hineingegossen.

Gerührte Krebs-Pastetchen. Von 36 Krebsen werden die Schweifchen und Scheren ausgebrochen, die Schalen zerstoßen und davon $\frac{1}{4}$ Kilo Krebsbutter bereitet; dann werden 3 Milchbrote abgerieben, eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, sowie 4 ge-

wässerte Kalbsbrieschen im Fleischtopf mitgekocht und in kleine Würfel geschnitten, desgleichen die Krebsschweifchen und einige abgesottene Morcheln in etwas Krebsbutter mit einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel abgedämpft, das gehörige Salz und Muskatnuß nebst etwas Fleischbrühe hinzugethan und wieder erkalten gelassen. Hierauf rührt man 200 Gramm Krebsbutter gut ab, rührt das Brot nebst 6 Eidottern nach und nach daran, schlägt das Weiße zu festem Schnee und zieht ihn unter die Masse. Dann werden kleine Formen gut mit Krebsbutter ausgestrichen, 1 Löffel voll von dem Teige und 1 Löffel voll von dem Abgedämpften hineingethan, bedeckt dieses wieder mit Teig und läßt diese Pastetchen schön lichtgelb backen.

Briesen-Pastetchen. 4 weißgewässerte Kalbsbrieschen werden 10 Minuten im Fleischtopf mitgekocht, alsdann herausgenommen, von den Gurgeln befreit, in kleine Würfel geschnitten und mit etwas feingewiegter Petersilie in Butter gedünstet. Dann werden 200 Gramm Butter abgerührt, 4 abgeriebene, eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrote schön verzupft und nach und nach mit 8 Eidottern zu der Butter gerührt, das gehörige Salz und Muskatnuß hinzugegeben, das Weiße von 8 Eiern zu Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen, kleine Formen mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln besät und von der Masse halb gefüllt, alsdann von den abgedämpften Briesen darauf gegeben und sodann die Formen vollends eingefüllt und im Rohr schön lichtgelb gebacken.

Pökelfleisch, Zungen, eingesalzenes Fleisch.

Eingesalzenes Fleisch. Alles Fleisch, das zum Einpökeln bestimmt ist, darf nicht zu lange liegen, aber auch nicht zu frisch geschlachtet sein, weil es bei den Knochen stets langfaserig und zähe bleiben wird, im ersten Falle hingegen bald seifigen und ranzigen Geschmack annehmen würde. Es muß darauf gesehen werden, daß man die Fleischstücke nicht in eine alte abgestandene Salzlake legt, sondern man muß zur Bereitung guten Pökelfleisches darauf achten, daß man gutes feines Salz und guten Salpeter habe und zwar in dem Verhältnis: auf $5^1/_2$ bis $6^1/_2$ Kilo Fleisch 500 Gramm Salz und 30 bis 50 Gramm Salpeter. Dies wird zusammen fein gestoßen und die Fleischstücke überall, besonders aber an den Knochen, eingerieben, wobei man noch die Vorsicht gebrauchen soll, zuvor hart an denselben mit einem spitzen Messer

hineinzustechen, damit die Salzlake besser eindringen kann. Wenn nun alle Fleischstücke so eingerieben sind, werden sie in einem gut ausgebrühten Gefäß von Buchenholz, von welchem der Boden mit Salz ausgestreut wird, gut eingepackt, die leeren Stellen mit kleinen Fleischstücken ausgefüllt, zwischen die Fleischlagen einige Lorbeerblätter, einige Nelken und Wachholderbeeren gestreut, darüber wieder Salz gegeben und dann das Ganze mit einem gutschließenden, passenden Deckel versehen, auf welchen einige Steine zum Pressen gelegt werden. Sobald sich eine Lake zeigt, wird das Fleisch täglich wiederholt begossen. Die Dauer des Durchpökelns wird nach der Größe und Dicke der Fleischstücke bestimmt. Rindszungen und kleinere Fleischstücke bleiben 10 bis 14 Tage, große Stücke Ochsenfleisch und Schinken 4 bis 5 Wochen, Gänsebrüste 6 bis 8 Tage in der Lake. Wenn nun die Schinken gut durchgepökelt sind, werden sie herausgenommen, einen Tag in die Luft gehängt, 2 bis 4 Wochen langsam geräuchert und dann an einem sehr trockenen luftigen Orte aufgehängt.

Pökelfleisch. (Neues Rezept, sehr zu empfehlen.) Durch das Einreiben des Fleisches mit Salz werden demselben die besten Kräfte entzogen. Besser ist es, das einzupökelnde Fleisch nur mit Lake zu übergießen. Zu dem Zwecke schneide man das Fleisch, nachdem es gewaschen, in Stücke, lege diese fest in ein tiefes Gefäß und übergieße sie mit der völlig erkalteten Lake, von der sie bedeckt sein müssen. Man rechne ungefähr auf 5 Kilo Fleisch 350 Gramm Kochsalz, 40 Gramm Zucker, 20 Gramm Salpeter und 3 Liter Wasser.

Pökelfleisch im kleinen herzustellen. Auf 250 Gramm Kochsalz nimmt man 15 Gramm Zucker und 7 bis 8 Gramm Salpeter (alles fein gepulvert) und bestreut das Fleisch von allen Seiten gehörig mit dieser Mischung. Darauf hüllt man dasselbe in ein Stück gut gebrühter, aber wieder getrockneter Leinwand, legt es in ein passendes irdenes oder hölzernes Gefäß, das man gut zudecken kann. Diese Leinwandumhüllung ist das Wesentliche bei dieser Schnellpökelungsmethode. Wenn man nämlich das Fleischstück ohne die Leinwandumhüllung in das Gefäß legt, so findet man nach kurzer Zeit das Salz zur Lake zerflossen am Boden. Sonach vermag es keine Wirkung mehr auf denjenigen Teil des Fleisches zu äußern, der aus der Lake hervorragt. Bei der Leinwandumhüllung nimmt dagegen diese die aufgelösten Salzteile in sich auf und giebt sie fortwährend wieder an das Fleisch ab.

Findet sich am Boden doch etwas Lake, was gewöhnlich nach 16 bis 24 Stunden der Fall ist, so dreht man das Fleisch mit seiner Umhüllung um und wiederholt dies, so oft es notwendig ist. Auf diese Weise läßt sich ein Stück Fleisch von 2 bis $2^1/_2$ Kilo in 5 bis 6 Tagen pökeln. Räuchern läßt es sich dann in 12 bis 24 Stunden.

Eine vorzügliche Pökel-Lake zu Hamburger Rindfleisch und Ochsenzungen. Die Lake wird aus einem Liter Wasser, 250 Gramm Salz, 30 Gramm Zucker und 8 Gramm Salpeter gemacht. Sobald das Wasser kocht, thue man die Zuthaten hinein, lasse das Wasser erkalten und gieße es auf das Fleisch. In 4 Tagen ist das Fleisch durchgepökelt und zum Kochen reif.

Das Räuchern.

Das zum Räuchern bestimmte Fleisch wird, nachdem es aus dem Gefäß, in welchem es eingepökelt war, aus der Brühe genommen, mit starkem Bindfaden durchzogen und im gewöhnlichen Kamin oder in einer dazu bestimmten Rauchkammer nicht zu nahe aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der von Wachholderreisig. Kleine Stücke dürfen nicht länger als 4 bis 5 Tage im Rauch hängen. Ein mittelgroßer Schinken ist in 2 bis 3 Wochen fertig, wenn ununterbrochen geräuchert wird; er soll dann etwas fest sein. Das geräucherte Fleisch kann man in Holzasche stecken, oder an einem trockenen Orte aufhängen. — Man hüte sich vor zu starkem Räuchern, es wird dadurch das Fleisch rauh und bekommt einen unangenehmen Beigeschmack.

Anlage einer Räucherkammer zur Schnellräucherung. Die kleine Räucherkammer wird am besten aus Eichenholz in Form eines Kastens mit Thüren gefertigt. Dieser Kasten soll $1^1/_2$ Meter hoch sein, 1 Meter breit und 1 Meter tief. An der oberen Seite macht man ein rundes Loch und setzt auf dasselbe ein Blechrohr (Kamin), ebenso auch auf der unteren Seite. Diese untere Oeffnung ist dazu bestimmt, den Rauch in die Kammer einzulassen. Unter den oberen Deckel, ungefähr 25 Centimeter, macht man 3 bis 4 eiserne Stangen fest und hängt an diese das zu räuchernde Fleisch. Dieser Kasten muß auf vier 1 Meter hohen Füßen ruhen, zwischen welchen man einen kleinen Ofen anbringt, dessen Rauchabfluß durch die untere Oeffnung in den Kasten geleitet wird. In den Ofen macht man ein kleines Feuer

von dürrem Holz und bestreut dieses dann mit ziemlich viel Sägespänen.

Schnell-Räucherung. Auf mehrfache Anfragen teilen wir ein Verfahren zu solcher mit, obschon das natürliche Verfahren in der Räucherkammer stets vorzuziehen ist und auch von vielen Leuten durch Unterhaltung des Rauches mit Sägespänen ausgeführt wird. Man verwendet für das Quantum Würste, Speck und Schinken von einem 200 Pfund schweren Schweine $1\frac{1}{2}$ Pfund Glanzruß von einer Holzfeuerung. Dieser Glanzruß wird mit einem Liter Wasser so lange gekocht, bis die Hälfte des Wassers verdampft ist. Nach dem Erkalten wird alsdann die Flüssigkeit durchgeseiht und mit drei Handvoll Kochsalz vermischt, worauf die Räucherflüssigkeit zum Gebrauch anwendbar ist. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste $\frac{1}{4}$ Stunde, größere Blut- würste und Schlacken $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde, große Magen- und Cervelatwürste $\frac{3}{4}$ bis eine Stunde, Speck je nach Größe und Stärke 6 bis 8 Stunden, Schinken 12 bis 18 Stunden, worauf die Fleischwaren an einem luftigen Orte möglichst schnell getrocknet und dann aufbewahrt werden. Zweckmäßig ist es auch, im Sommer etwas von dieser Flüssigkeit vorrätig zu haben, damit, wenn die Fleischwaren beschlagen, sie mit derselben abgewaschen werden können, wodurch der Schimmelbeschlag sofort vernichtet wird.

Das Räuchern des Fleisches auf sogenanntem nassen Wege. Man nimmt zu den Würsten, zu Speck und Schinken eines Schweines von 120 Pfund Gewicht 1 Pfund Glanzruß von reiner Holzfeuerung, wie solcher sich in den unteren Teilen jeder Esse ansetzt, kocht denselben mit 8 Liter Wasser, bis dasselbe zur Hälfte abgedampft ist und läßt es erkalten, seiht es dann durch und fügt 2 bis 3 Handvoll Kochsalz zu. In diese Flüssigkeit legt man kleine Würste $\frac{1}{4}$ Stunde, größere Blut- und Schlacken- würste $\frac{1}{2}$ Stunde, große Magen- und Cervelatwürste $\frac{3}{4}$ bis eine Stunde, Speck je nach Größe, 6 bis 8, Schinken 12 bis 16 Stunden. Das Einlegen geschieht einige Tage nach dem Schlachten, nachdem das zu Räuchernde an einem luftigen Orte gehörig abgetrocknet ist. Auch, nachdem die Einlage in die genannte Flüssigkeit beendet, muß alles abermals wieder an einem luftigen Orte gut getrocknet werden. Der Geschmack der auf solche Weise behandelten Würste und Schinken ist viel angenehmer als der auf die gewöhnliche Weise behandelten.

Ausbeinen des Schweinskopfes. Der reingeputzte Schweinskopf wird auf die Hirnschale gelegt, unten bei der Kinnlade vom Halse nach dem Rüssel hin genau in der Mitte aufgeschnitten und rund um sein Knochengestell behutsam, so daß es kein Loch giebt, losgelöst. Bei der Stirne, wo die Haut ganz flach auf den Knochen liegt, muß beim Ablösen derselben mit einem feinen Messerchen nachgeholfen werden, damit kein Loch entsteht; sollte es trotzdem eines geben, so muß man solches, bevor der Kopf gefüllt wird, zunähen. Das an den Knochen noch befindliche Fleisch wird abgelöst und zur Fülle (Farce) verwendet. NB. In gleicher Weise werden der Wildschweinskopf und der Kalbskopf ausgebeint.

Schinken in Blasen. Hierzu nimm den Hinterschinken eines recht fetten Schweines, löse das sogenannte Backenfleisch vom Knochen, ferner nimm das Fett weg und lasse am Fleisch nur mehr ein ganz klein wenig daran, dann schneide das Aeußere glatt und so gut wie möglich rund. Nachdem nun der Schinken gewaschen ist, wird er in die Schweinsblasen gedrückt, mit einer Schnur tüchtig umbunden und dann in die Pökelbrühe gebracht wie der gewöhnliche Schinken.

Bayonner Schinken. Von einem mageren Schweine haue den Kamm ungefähr 6 Rippen lang ab und schneide das auf jeder Seite des Rückgrats sich befindliche magere Fleisch ab, aber so, daß es möglichst lang ist. Dann schneide diese langen Stücke möglichst rund, damit sie wie eine Wurst aussehen, und reibe sie recht tüchtig mit heißgemachtem Salz ein. Dann kommt das so behandelte Fleisch in einen steinernen oder irdenen Topf, wo man es mit bereits erkalteter, vorher aber gekochter Lake, bestehend aus 600 Gramm Salz und $2^1/_2$ Liter Wasser, übergießt. In dieser Lake, welche jedoch das Fleisch vollständig überdecken muß, bleibt selbes 10 bis 12 Tage. Hierauf nimm es heraus, wasche es ab und bringe es in einen weiten Rindsdarm, welcher tüchtig umschnürt werden muß. Nach 12tägigem Räuchern ist er fertig zum Gebrauch.

Kalbsschinken. Eine schöne große Kalbskeule (Schlegel) wird schön abgerundet, indem man die überflüssige Haut, Schwanz und Knochenteile davon abschneidet. Sodann macht man einen Teller mit Salz gut heiß, mischt etwas Salpeter und Pfeffer darunter und reibt damit den Schlegel mit flacher Hand so lange ein, bis es fast ganz in den Schinken eingedrungen ist. Dieses

Einreiben wird mit zwei gleichen Mischungen Salz zweimal nach je 24 Stunden wiederholt und dann der Schinken, aber nicht zu lange, geräuchert. Wird er dann zum Essen bereitet, legt man ihn über Nacht in frisches Wasser und kocht ihn dann eine bis $1^1/_2$ Stunden.

Schweineschinken auf Wildart. Der Schlegel (Keule) eines jungen Schweines wird circa 6 Tage mit vielen Wachholderbeeren, allerlei Gewürz und wenig Zwiebel in Wein oder Essig gelegt, wobei man nicht versäumen darf, ihn öfter umzuwenden. Nach Verlauf dieser Frist wird derselbe in der durch ein Sieb gegossenen Brühe gekocht und dann bei starker Hitze unter sehr fleißigem Begießen mit Butter 3 Stunden gebraten.

Wildschwein auf eine schnelle Art einzupökeln. Zu 4 bis 6 Kilo Wildschweinfleisch mengt man 66 Gramm Salz und 30 Gramm Salpeter, stößt es mit 30 Wachholderbeeren in einem Mörser, reibt das Fleisch mit der Hand derb von allen Seiten ein, legt es in ein Geschirr, fügt 5 Lorbeerblätter, Pfeffer, englisches Gewürz und 9 Nelken hinzu, läßt es so 6 bis 7 Tage liegen, aber wendet es alle Tage einmal um.

Wildschwein einzupökeln. Zum Aufbewahren nimmt man die schönsten Stücke, schneidet die Knochen heraus, rollt die Stücke, die Schwarte nach außen, auf und bindet sie mit einem Bindfaden zusammen. Man setzt nun auf 24 Kilo Fleisch $^1/_2$ Kilo Salz, 2 Liter Essig, 1 Liter gewöhnlichen Wein, 2 Liter Wasser, 10 gehackte Kalbsfüße, eine Handvoll zerquetschte Wachholderbeeren, 30 Gramm Sellerie und 30 Gramm Petersilienwurzeln, 10 Stück Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Citrone (jedoch ohne Kerne), 1 Sträußchen Thymian, Estragon und 3 Eßlöffel voll ganzem Pfeffer zum Feuer, kocht es so lange, bis die Kalbsfüße weich sind, nimmt sie dann mit den Wurzeln und Kräutern heraus, legt das Fleisch hinein, kocht es 10 Minuten lang, nimmt es zum Erkalten heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und läßt sie abkühlen. Das Fleisch wird dann so fest als möglich in ein passendes Faß gelegt, dessen Boden mit Salz, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren bestreut ist; auf jede Lage Fleisch wird dann auch davon gestreut und nun, wenn alles eingelegt ist, die abgekühlte Brühe darüber gegossen. Beim völligen Erkalten bildet sich oben eine Fettlage, welche 2 Finger breit sein muß. Sollte dieselbe diese Höhe nicht haben, so muß man noch Schweinefett oder Provenceröl darauf gießen. Zu Anfang

muß man öfters nachsehen, und wenn die Brühe dünn geworden ist, so muß sie wieder aufgekocht werden. Das auf diese Weise zubereitete Fleisch hält sich ein ganzes Jahr vorzüglich.

Wildschweinfleisch geräuchert. Nachdem das Wildschweinfleisch 4 Wochen im Pökel gelegen, hänge man es einige Tage an einen trockenen Ort. Hierauf wird das Fleisch in Papier eingeschlagen, oder, was besser ist, in Leinwand eingenäht und in den Rauch gehängt. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen kann es abgenommen und genossen werden.

Wildschweinskopf gefüllt und gedämpft. Einen sauber geputzten und gesengten Wildschweinskopf schneidet man auf der unteren Seite der Länge nach auf, löst die Knochen vorsichtig aus, ohne die Haut zu verletzen, breitet ihn auf ein Tuch aus, so daß die Hautseite unten ist und überstreut ihn mit Salz und Pfeffer. Nun macht man eine Farce von $1^1/_2$ Kilo Wildschweinfleisch, 1 Kilo geräuchertem Speck, $^1/_2$ Kilo in kleine Würfel geschnittenen Trüffeln und thut Gewürz, Salz, Pfeffer und Muskatnuß darunter und streicht fingerdick davon auf die Haut, nachdem man zuvor die Augen und die Risse an den Augen zugenäht hat. Hierauf schneidet man $^1/_4$ Kilo Schinken, $^1/_4$ Kilo Wildschweinspeck, $^1/_4$ Kilo Speck, $^1/_4$ Kilo Kalbsleber, $^1/_2$ Kilo geräucherte und gekochte Ochsenzunge, $^1/_4$ Kilo schöne schwarze Trüffeln und 10 abgekochte Kalbsbriesen in daumendicke Stücke, bestreut das Ganze mit Gewürz und Salz, legt die verschiedenen Fleischsorten hübsch verteilt auf den Kopf und streicht von der Farce darüber, bis der Kopf dick angefüllt ist, den man nun zunäht. Ueber die Oeffnung am Halse wird eine fette Speckschwarte genäht und die Ohren mit Speckscheiben glatt angelegt. Nun schlägt man den Kopf fest in ein leinenes Tuch, legt ihn in ein passendes Geschirr, fügt 4 bis 6 zerhackte Kalbsfüße und noch etwas zerhacktes Wildschweinfleisch hinzu, gießt so viel Wasser darüber, daß der Kopf damit bedeckt ist, läßt ihn kochen, schäumt ihn gut aus, thut Salz, 8 Eßlöffel voll Essig, etwas Sellerie, Zwiebel, Pfeffer, Gewürznelken, englisches Gewürz, etwas Thymian, Basilicum und einige Lorbeerblätter hinzu und läßt ihn dann nochmals langsam kochen, bis er weich ist. Hierauf läßt man den Kopf in der Brühe etwas erkalten, nimmt ihn heraus, löst das Tuch davon ab, zieht die Fäden heraus, nimmt die Schwarte vom Halse ab, putzt den Kopf sauber, schneidet am Halse eine Scheibe recht glatt ab, damit der marmorierte Inhalt des Kopfes

sichtbar wird, legt den Kopf auf eine warme Bratenschüssel und begießt ihn mit brauner Butter. Dann wird er mit Salz, Citronen und frischen Lorbeerblättern schön verziert und eine warme pikante Sauce dazu gegeben.

Wildschweinskopf mit Fülle gebraten. Nachdem ein Wildschweinskopf ganz abgesengt und gut gereinigt ist, auch die untere Seite der Länge nach aufgeschnitten und die Knochen mit großer Sorgfalt ausgelöst sind, damit die Haut kein Loch bekommt, wird er mit Salz, Pfeffer und etwas pulverisiertem Salpeter von innen eingerieben. Gleichzeitig werden 2 Kilo Wildschweinfleisch genommen oder eine kleine Keule, die Haut von derselben abgelöst und das Fleisch von den Knochen abgeschnitten; dieses Fleisch wird mit Salpeter und dem nötigen Salz gut eingerieben, in den Kopf hineingelegt, dieser dann in ein irdenes Geschirr gethan, leicht beschwert und so bei öfterem Umkehren an einem kalten Orte 6 Tage aufbewahrt, bis das Fleisch rot geworden ist. Hierauf werden 2 Kilo Wildschweinfleisch, $1/2$ Kilo Speck, $1/2$ Kilo gekochte und $1/2$ Kilo geräucherte, halbweich gekochte Ochsenzunge, 3 Eßlöffel abgeschälte Pistazien, $1/2$ Kilo abgeschälte Trüffeln klar gehackt, mit feinen Kräutern (fines herbes en poudre) gewürzt und in einer Schüssel zugedeckt bei Seite gestellt. Nun muß man den Kopf mit der Fülle voll und fest stopfen und auf die Oeffnung der Haut der Keule fest aufnähen. Zur größeren Vorsicht werden die Ohren aufgebunden, damit sie beim Braten nicht aufreißen. Der Kopf wird nun in ein passendes Geschirr gelegt, mit Knochen von dem Wildschwein, wie auch mit Kalbs- und Rindsknochen und 10 Kalbsfüßen umlegt, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Breitlauch, Sellerie, Petersilie, Gewürznelken, Pfefferkörnern und einem Eßlöffel Wachholderbeeren gewürzt und mit Fleischbrühe, einer Flasche Rotwein übergossen, gehörig gesalzen, sorgfältig abgeschäumt, dann gut zugedeckt und langsam gekocht, bis der Kopf schwimmt; nun wird er herausgenommen, in eine Pfanne gesetzt und mit Butter und $1/4$ Liter von der Brühe langsam etwas braun gebraten. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, rein entfettet, so viel eingekocht als man zur Sauce bedarf und über den Kopf gegossen, dann giebt man ihm eine Citrone ins Maul und Lorbeerblätter hinter die Ohren.

Das Erhalten des Hirschfleisches auf einige Wochen. Das Hirschfleisch läßt sich sogar Monate lang bewahren, wenn

man es in süße Milch legt und diese alle 8 Tage erneuert, ja, es gewinnt dadurch noch an Geschmack und an Mürbheit.

Hirschfleisch einzupökeln. Die Stücke zum Einpökeln dürfen nicht schwerer als 3 Kilo sein. Auch nimmt man gewöhnlich die schönsten Stücke, schneidet die Knochen heraus, legt die Stücke, die Schwarte nach unten, auf einen Tisch und bestreut jedes Stück mit circa 150 Gramm Salz, 1 Gramm Salpeter, 5 Wachholderbeeren, 3 Gewürznelken, 3 Gewürzkörnern, 8 Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt. Nun rollt man die Stücke, die Schwarte nach außen, auf und bindet sie mit Bindfaden fest zusammen, wodurch sie saftiger bleiben, oder, wo das Stück zum Rollen nicht groß genug wäre, schlägt man es wenigstens zusammen. Der Boden des Fasses wird dann mit Salz bedeckt, darauf eine Lage Fleisch gelegt, worüber man Salz, Wachholderbeeren und Gewürz streut, und so abwechselnd fortfährt; die oberste Lage muß Salz sein. Dann läßt man das Faß zuschlagen und es täglich einige Mal rollen oder umwenden.

Hirschfleisch aufzubewahren. Man setzt 3 Liter Essig, 1 Liter Wasser und 1 Liter gewöhnlichen Wein, 10 zerstoßene Kalbsfüße, $1/2$ Kilo Salz, $1/2$ Liter zerquetschte Wachholderbeeren, 6 Teltower Rüben, einen in Scheiben geschnittenen Selleriekopf, 100 Gramm in Scheiben geschnittene Petersilienwurzel, 100 Gramm in Scheiben geschnittene Schwarzwurzel, eine Citrone in Scheiben geschnitten, 1 Sträußchen Thymian, 10 Stück Pfefferkörner, 10 Stück Gewürznelken, 10 Stück Gewürzkörner, 10 Lorbeerblätter und 10 Stück Zwiebeln zum Feuer, kocht es so lange, bis die Kalbsfüße weich sind, nimmt sie dann mit den Wurzeln und Kräutern heraus, legt die Fleischstücke, welche, wie schon bei dem Pökeln bemerkt, nicht schwerer als 3 Kilo sein dürfen, hinein, kocht es 10 Minuten lang, nimmt es zum Erkalten heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb und läßt sie ebenfalls erkalten. Nun rollt man die Stücke, die Schwarte nach außen, auf und bindet sie mit Bindfaden fest zusammen, legt sie so fest als nur möglich in ein passendes Gefäß, dessen Boden mit Salz, Pfeffer und Wachholderbeeren stark bestreut ist; auf jedes Geleg Fleisch wird auch davon gestreut und dann, wenn alles eingelegt ist, die erkaltete Brühe darüber gegossen. Sollte die Fettlage, welche 2 Finger breit darüber stehen muß, nicht genügend sein, so muß man noch Schweinefett oder gutes, frisches Provenceröl darauf gießen. Die Marinade oder Beize ist auf circa 30 Kilo berechnet,

und hält sich so ein volles Jahr ganz vorzüglich, doch muß man, besonders zu Anfang, öfters nachsehen, und wenn die Brühe dünn geworden wäre, so muß sie wieder aufgekocht werden.

Das Räuchern des Hirschfleisches. Zum Räuchern des Hirschfleisches nehme man nur die Brust, die fetten Rippenstücke und Keulen, welche vorher 8 bis 14 Tage im Pökel gelegen haben und an Gewicht 5 bis höchstens 6 Kilo schwer sind. In Haushaltungen, wo es an Räucherkammern fehlt, bediene man sich der Schornsteine zum Räuchern, wobei zu bemerken, daß Späne von Eichen- und Buchenholz, auch Hobelspäne das beste Räucherungsmaterial abgeben, und daß vorzüglich darauf zu achten ist, daß der Rauch sich nicht stark entwickelt, sondern die Fleischstücke womöglich immer einem gleichmäßigen und allmählichen Rauche auszusetzen sind. Die aus dem Pökel genommenen Fleischstücke werden, nachdem man sie einige Tage an einem trockenen Orte hat liegen lassen, an zwei Stellen mit starken Bindfaden zum Aufhängen durchzogen und dann, damit das Fleisch vor Schwärze und Schmutz bewahrt wird, in Papier eingeschlagen oder in Leinwand eingenäht. Die Zeit, welche zum Durchräuchern erfordert wird, richtet sich lediglich nach der Beschaffenheit und Größe der Fleischstücke, sowie nach der größeren und geringeren Menge des Rauches, dem dieselben ausgesetzt sind. Man nimmt gewöhnlich an, daß bei einer mittelmäßigen Feuerung und bei Fleischstücken von 3 bis 4 Kilo 5 bis 8 Tage, bei größeren Fleischstücken 14 Tage bis 3 Wochen erforderlich sind, um dieselben vollständig durchräuchern zu lassen. Die Beschaffenheit der Fleischstücke während des Räucherns muß öfters untersucht werden, namentlich ob es sich trocken und fest und nicht hart anfühlt, in welch letzterem Falle es jedenfalls abgenommen werden muß. Nach dem Abnehmen aus dem Rauche hänge man das Fleisch einige Tage an einen luftigen und trockenen Ort, bevor man davon in Gebrauch nimmt, und bewahre es dann in einer kühlen und trockenen Kammer, die täglich gelüftet werden muß, auf.

Gepökeltes Rindfleisch. Man mengt 48 Gramm Salpeter mit einigen Handvoll Salz, giebt dazu etwas Nelken, Pfeffer, eine Handvoll zerdrückter Wachholderbeeren und etwas Muskatblüte, alles gut verstoßen; alsdann nimmt man noch Rosmarin und Thymian, einige Lorbeerblätter, Estragon und Basilikum, eine Handvoll geschnittene Zwiebeln und etwas Knoblauch dazu. Hiermit werden 3 wohlgehäutete, kernige Stücke Rindfleisch von

ungefähr je 3 Kilo tüchtig eingerieben und in einem Holz- oder Steingefäß im Keller unter Zugabe der ganzen Lake, mit Deckel und Steinen tüchtig beschwert, 14 Tage aufgehoben. Zum Gebrauch kocht man es einfach in Wasser.

Gepökeltes Ochsenfleisch. Auf 5 Kilo Ochsenfleisch nimmt man 48 Gramm gestoßenen Kandis, 36 Gramm Salpeter und ein paar Handvoll feingestoßenes Salz, reibt es damit abwechselnd recht tüchtig ein und läßt es so 24 Stunden stehen. Dann werden 10 Handvoll Salz in $2^1/_2$ Liter Wasser aufgelöst und darüber gegossen. Nach 14 Tagen, während man das Fleisch täglich 1 bis 2 Mal wendet, ist es zum Kochen gut.

Hamburger Rauchfleisch. 3 bis 4 Kilo schwere Stücke Fleisch taucht man in siedendes Wasser, nimmt es aber schnell wieder heraus und reibt es dann mit Salz und etwas Salpeter tüchtig ein. Ist dieses geschehen, reibt man die Stücke von allen Seiten mit Kleie ein und räuchert es so bei schwachem Rauch 8 Wochen.

Das Einsalzen des zum Räuchern bestimmten Speckes. Die Speckseite wird 24 Stunden zum Abtrocknen aufgehängt, dann mit Salz bestreut, nach 24 Stunden abgetrocknet und nun mit einer Mischung von $^1/_2$ Kilo Rohzucker, $^1/_2$ Kilo Salz, 90 Gramm Salpeter, 1 Kilo Steinsalz tüchtig eingerieben, 4 Wochen lang täglich darin umgewendet und mit der Brühe benetzt, endlich zum Trocknen aufgehängt und dann 14 Tage einem ziemlich starken Holzrauch ausgesetzt. Obiges Quantum gehört zu 30 bis 40 Kilo.

Geräucherte Gänsebrüste. Die Herrichtung dieser besonders für den Sommer vielfach beliebten Speise ist folgende: Man löst die Brust mit dem Brustbein so von der Gans ab, daß Hals, Flügel, Seitenteile, Keulen, Bauch und Steiß davon getrennt werden; dann wird sie gewässert und mit heißem Salz, dem man etwas wenig Salpeter beimengt, scharf eingerieben; so läßt man sie einen Tag liegen, wälzt sie in trockener Kleie oder umwickelt sie mit Druckpapier, hängt sie in den Rauch, welchem sie, bei luftiger Lage, 3 Wochen hindurch ausgesetzt werden. Dann sind sie zum Genusse fertig und lassen sich sehr lange aufbewahren. Wer ein besonderer Verehrer der Gewürze ist, kann beim Salzen etwas Gewürz zusetzen. Das übrige Fleisch wird eingepökelt.

Das Abkochen der Schinken. Ist ein Schinken sehr hart, so wird er über Nacht in Wasser aufgeweicht, 2 bis 3 Tage lang

unter Schutz gegen Ungeziefer auf den Boden eines Kellers oder auf einen feuchten Stein gelegt, dann fest gewaschen und abgebürstet, in einen Kessel voll heißen Wassers gelegt und nach seiner Größe 3 bis 4 Stunden langsam gekocht. Etwas Gewürz mitgekocht ist sehr gut. — Andere Art: Der Schinken wird rein abgewaschen, das Bein über dem Gelenk abgehauen, der Schinken mit Bindfaden geschnürt, mit einigen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Porree, einem Lorbeerblatt und etwas Thymian belegt und wie vorstehend gekocht. — Andere Art, sehr gutes Rezept: 1/2 Kilo Rindsknochen, 1/2 Kilo Schweinsknochen, 1/2 Kilo Hammelknochen, 1/2 Kilo Kalbsknochen, alle noch frisch, werden mit 5 Liter kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und 1/2 Stunde gekocht, dann erst kommt der Schinken dazu und wird 2 Stunden weiter gekocht, aber nur ganz schwach; ist er weich, läßt man ihn in dieser Brühe erkalten.

Gebackener Schinken. Der Schinken bleibt auf diese Art am saftigsten. Er wird mit Brotteig überzogen und kommt wie das Brot in den Backofen.

Spanferkel gebraten. Das Spanferkel wird gewöhnlich im Alter von 3 bis 4 Wochen geschlachtet. Das Abstechen geschieht mittelst eines Stiches durch den Hals in die Brust ins Herz. Es wird von den Borsten befreit, ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, zierlich dressiert, in eine eiserne Pfanne gelegt und gebraten. Ist die Haut abgetrocknet und das Spanferkel fast fertig, so überstreicht man es mit Bier, worin ein Stückchen Butter zergangen, oder mit Salatöl, dann zuletzt noch mit einer Speckschwarte. Die Haut muß beim Servieren recht rösch und gelbbraun sein.

Spanferkel geräuchert. Nachdem das Spanferkel abgestochen und geputzt ist, wird es mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wachholderbeeren tüchtig eingerieben, dann in vier Teile geteilt, welche in einen steinernen oder hölzernen Topf kommen, und mit 20 Gramm in 6 Liter Wasser aufgelöstem Salpeter übergossen. Nun kommt ein beschwerter Deckel darauf. In dieser Lake bleibt das Fleisch 14 Tage, während welcher Zeit man es öfter umwenden muß; dann wird es bei schwachem Rauch geräuchert.

Konservierung von Fleisch. Das Syndikat der Pariser Schlachthäuser empfiehlt den Metzgern als erprobtes Mittel zu diesem Zweck die Anwendung von Borax oder Bornatron. Durch dieses antiseptische Mittel, das schon während der Belagerung

von Paris mit Erfolg gebraucht wurde, soll man das Fleisch in der heißen Jahreszeit eine ganze Woche lang frisch erhalten können. Die Anwendung soll aber nicht in Auflösung, sondern mit ganz feinem Pulver, womit das Fleisch in sehr kleinen Quantitäten bestreut wird, geschehen, auch soll nicht der gewöhnliche käufliche Borax, welcher unrein ist, sondern die Sorte, welche unter dem Namen Sel de Conserve (Konservesalz) im Handel vorkommt, verwendet werden. Die kleinsten Spuren dieses Salzes reichen hin, die Fäulniskeime zu zerstören und ihre Entwickelung zu verhindern. Fleisch, Fett, Blut, Milch, Butter &c. können damit bei der größten Hitze konserviert werden, ohne daß ihr Aussehen und ihre Beschaffenheit verändert wird. Für die Gesundheit soll dieses Salz ganz unschädlich sein. (In Deutschland ist dasselbe um billigen Preis von Herrn Th. Heydrich & Comp. in Wittenberg zu beziehen.)

Konservierungs-Salze. Bekanntlich haben sich Wissenschaft und Industrie stets gemeinsam bemüht, die nachteiligen Wirkungen der Hitze auf unsere Nahrungsmittel, namentlich auch auf Fleisch und daraus hergestellte Fabrikate, zu paralysieren, oder diese wenigstens widerstandsfähiger dagegen zu machen. Man ist nun zwar schon auf viele Mittel verfallen, die dieses Ziel näher oder entfernter erreichen; aber außerdem, daß man die Ursache der Zerstörung durch die Kälte vertreibt, sind es besonders unsere Konservierungssalze oder Erhaltungspulver, welche sich am allgemeinsten, praktischsten und billigsten bewährt haben. Seit geraumer Zeit sind sie denn auch als unentbehrliche Hilfsmittel geschätzt, die nicht nur die Lebensmittel vor Verderben schützen, sondern ihnen auch ein appetitliches Aussehen geben und erhalten.

Da ein Salz allen Anforderungen nicht genügen kann, so stellt die Konservierungssalz-Fabrik Wittenberg, Inhaber: Theodor Heydrich & Comp., zwei Qualitäten her, und zwar das rötende einfache oder Pökelsalz und das nicht rötende dreifache Konservierungssalz oder Erhaltungspulver. Zum Pökeln wird vorzugsweise ersteres verwandt, welches dem Fleische eine schöne rote Farbe giebt und einen Zusatz von Salpeter ganz überflüssig macht; zum Frischerhalten von Fleisch, Wildbret, Fisch, Geflügel, Früchten &c. wird dagegen das dreifache Konservierungssalz oder Erhaltungspulver benutzt, da dasselbe weder salzt noch rötet. Diese Fabrikate sind überall da vorteilhaft anzuwenden, wo sich Pilze, faulendes Fleisch, Gärungen u. s. w. bilden.

Als dringend notwendig empfehlen wir, in den Räumen, in welchen die konservierten Nahrungsmittel aufbewahrt werden, stets für frische Luft zu sorgen. Das so schnelle Verderben der Lebensmittel läßt sich sehr oft auf verdorbene Luft in den Räumen und auf ungenügende Reinigung der Gefäße zurückführen, deshalb müssen alle Gefäße, welche zum Konservieren längere Zeit gebraucht werden sollen, mit einer Lösung von 1 bis $1^1/_2$ Eßlöffel voll dreifachen Konservierungssalzes in einem Liter abgekochten Wassers gut ausgespült werden. Zum Ausräuchern dumpfiger Räume empfehlen wir die bewährten Schwefelpräparate der Firma Th. Heydrich & Comp. in Wittenberg.

Die Salze müssen an einem trockenen Orte aufbewahrt werden; sollten dieselben feucht werden, so sind sie leicht an der Sonne oder auf dem Ofen zu trocknen. Die Feuchtigkeit schadet jedoch dem Salze nicht, es läßt sich nur nicht so gut anwenden, aufstreuen ꝛc.

1 Messerspitze des Konservierungssalzes ist = circa 1 Gramm
1 Kaffeelöffel voll des " " = " 5 "
1 Eßlöffel " " " " = " 20 "

Die Konservierungssalze sind vermöge ihrer Stärke und absolut sicheren Wirkung in der ganzen Welt geschätzt; dieselben sind begutachtet von zahlreichen anerkannt tüchtigen Fachleuten und Autoritäten, von militärischen und anderen Behörden; auch sind sie in chemischen Untersuchungsstationen geprüft und frei von schädlichen Stoffen befunden worden.

Die Vorzüge der Konservierungssalze sind:

1. ist die Anwendung derselben eine sehr leichte und bequeme;
2. verbinden sie sich gut mit den zu konservierenden Gegenständen;
3. schnelle und dauernde Wirkung;
4. hinterläßt ihre Anwendung keinen Geschmack;
5. wird auch das feinste Aroma dadurch in keiner Weise gestört;
6. erhalten sie den Waren die frische natürliche Farbe;
7. sind sie der Gesundheit nicht schädlich;
8. vollkommen frei von Salicylsäure;
9. leicht in Wasser löslich;
10. ist ihre Anwendung gar nicht kostspielig, sondern stellt sich außerordentllich billig;
11. bei Anwendung des einfachen Konservierungssalzes kann Salpeter ganz weggelassen werden; da der Preis für ein-

faches Konservierungssalz nur unwesentlich höher als der des Salpeters ist, so sind die Vorteile, welche das Konservierungssalz bietet, entschieden sehr große, da man neben der bedeutenden Ersparnis an Salpeter sowohl das Röten des Fleisches wie auch die ausgezeichnet konservierende Wirkung hat.

Fleisch-Käse.

Man bereitet denselben von Wildbretfleisch oder Rindslende, kann auch Ueberbleibsel von Braten dazu verwenden, mischt gedünstete, würflig geschnittene Gänseleber, Trüffeln, Zunge und Kalbsmilch, einige Löffel sauren Rahm, 3 bis 4 Eidotter, geschabten Speck, Salz und Pfeffer hinzu, drückt die Farce in eine mit Speckplatten belegte Form, bedeckt sie mit Speck, bäckt sie im Ofen oder kocht sie eine Stunde im Wasserbade, wobei man den Deckel mit glühenden Kohlen belegt, läßt den Kuchen dann in der Form erkalten, beschwert dieselbe mit einem Gewicht und taucht sie vor dem Stürzen in heißes Wasser. Bei dem Anrichten schneidet man den Kuchen in Scheiben, garniert die Schüssel mit Aspik und giebt sie mit Essig und Oel zum Abendbrot, zum Frühstück oder zum Thee.

Fleisch-Käse von Gänseleber. 2 Gänselebern dämpft man in Butter, stößt sie dann mit 2 hartgekochten Eidottern, in Butter geschwitzten Champignons, Chalotten und Petersilie im Mörser, mischt würflig geschnittenen Speck und Schinken oder geräucherte Zunge, Salz, weißen Pfeffer und gestoßenen Macis hinzu, drückt die Masse in die mit Speck ausgelegte Form und verfährt wie oben. Ebenso kann man 2 gedünstete Lebern mit 2 in Rotwein oder Bouillon eingeweichten Mundbroten und 3 rohen Eidottern stoßen, 60 Gramm würflig geschnittenen Speck, geschnittene weichgekochte Trüffeln, Salz und Pfeffer hinzumischen.

Marmorierter Fleisch-Käse. 2 junge Hühner werden halbgar gebraten und das Fleisch davon abgelöst; zu gleicher Zeit kocht man eine Kalbsmilch, einen Ochsengaumen, eine geräucherte Zunge, 2 Schweinsohren und 250 Gramm mageres geräuchertes Schweinefleisch oder Schinken, schneidet sämtliches Fleisch nach dem Auskühlen wie feine Nudeln, schwitzt Petersilie, Chalotten und Champignons in Butter, schüttet das Fleisch hinzu, würzt es mit Salz und Pfeffer, fügt 250 Gramm würflig geschnittenen Speck, einige Stücke feingehackte Kalbs- oder Gänseleber und

2 Eidotter, wie einige Löffel Béchamelsauce bei, verrührt alles kurze Zeit über dem Feuer, füllt es in eine mit Speck ausgelegte Form, bäckt es eine Stunde im Ofen und läßt den Kuchen erkalten.

Fleisch-Salat.

Man verwendet hierzu allerhand Ueberreste von gebratenem, gekochtem Fleisch, vorausgesetzt, daß dasselbe bald nach dem Erkalten zubereitet wird. Am besten eignen sich Kalbsbraten, Hirsch- oder Rehbraten, auch Rinderbraten und selbstgekochtes Rindfleisch dazu; man schneidet das Fleisch, welches sorgsam von Fett, Haut, Knorpeln und dergl. gesäubert wird, in nicht allzukleine Würfel, mischt je nach dem Verhältnis der Menge des Fleisches 100 bis 125 Gramm gewässerte, ausgegrätete und in kleine Streifchen geschnittene Sardellen, auch statt dessen einen ebenso behandelten guten Hering, einige Eßlöffel voll Kapern, etliche ebenfalls würflig geschnittene saure Gurken oder Essiggurken, nach Belieben auch, namentlich an Rindfleisch, eine bis 2 gehackte Chalotten hinzu, salzt wenig wegen der darin enthaltenen Sardellen, nimmt reichlich feines Speiseöl, Weinessig oder Estragonessig so viel, als zum gehörigen Ansäuern erforderlich ist, außerdem einige Messerspitzen voll Pfeffer, mengt den Salat sehr gut und garniert ihn dann mit Schnitten von hartgekochten Eiern, Pfeffergürkchen, kleinen, in Essig eingemachten Champignons und Bohnen, Streifen von geräucherter Zunge, Sardellen oder Bricken. Nach Belieben kann man ihn auch mit einer Salatsauce anmachen, die man aus etlichen hartgekochten Eidottern, welche nach und nach mit Provenceröl, etwas Senf, Estragonessig, Salz und Pfeffer verrührt werden, herzustellen pflegt.

Pasteten.

Wildenten-Pastete. 3 Enten werden vorbereitet, in 5 Teile zerschnitten, gespickt, mit Salz bestreut, mit Citronensaft beträufelt und 12 Stunden in eine Marinade von Madeira, Pfefferkörnern und Estragonblättern gelegt, worauf man sie in einem zugedeckten Kasserol mit 250 Gramm Butter weichdämpft; auch kann man sie, ohne sie zuvor in Wein zu legen, gleich mit frischer Butter und kleingehackten Trüffeln, Champignons, Chalotten und Petersilie langsam weichdünsten. Hierauf zieht man behutsam

die Knochen aus dem Fleisch, vermischt die Sauce mit $^3/_8$ Liter fettem süßen Rahm, läßt sie damit dick einkochen und gießt zuletzt noch 1 Glas Madeira hinzu. Eine Pastetenschüssel wird mit Butter ausgestrichen und auf dem Boden wie an den Seiten fingerdick mit einer Farce aus 1 Kilo gekochtem Schinken, $^1/_2$ Kilo magerem Schweinefleisch oder Kalbfleisch, beides sehr fein gehackt, und mit 2 geriebenen Mundbroten, 5 Eiern, einigen Löffeln Rahm, einer Prise Salz, ebensoviel weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß nebst der abgeriebenen Schale einer halben Citrone vermischt, ausgelegt, auf welche man die Entenstücke schichtet, die man mit einem Teil der Sauce beschöpft und mit einer starken Lage von der Farce überdeckt. Oben darauf kommt noch ein Deckel von Butterteig, worauf man die Pastete bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt und warm mit der Sauce serviert. Will man die Pastete nicht auf der Schüssel backen, so füttert man eine Reifform ganz mit Blätterteig aus, streicht auf diesen die Farce, die man auch aus Wildfleisch, feingehacktem Speck, in Milch geweichter Semmel, Trüffeln, Champignons, Petersilie, Chalotten, Pfeffer, Salz und einigen Eiern herstellen kann, bedeckt die daraufgelegten Entenstücke wieder mit Farce und einem Teigdeckel, bäckt die Pastete und löst sie aus der Form, wonach man sie ohne Sauce warm zur Tafel giebt.

Kalte Enten-Pastete. Einige junge Wildenten werden wie gewöhnlich vorbereitet und vor dem Ausnehmen ausgebeint, worauf man die Knochen zerhackt oder zerstößt und mit Salz, Wurzelwerk und leichter Fleischbrühe auskocht, die Brühe durchseiht und sehr kurz einsiedet. Die ausgebeinten, dann ausgenommenen und gewaschenen Enten spickt man mit Speck, der in zerriebenen feinen Kräutern umgewendet ist, bestreut sie innen mit Salz und gepulverten Kräutern und stellt sie an einen kühlen Ort, während man die nötige Farce bereitet. Man nimmt dazu am liebsten das Fleisch von 2 alten Wildenten, in Ermangelung dessen das Fleisch von einem Hasen oder auch 1 Kilo mageres Schweinefleisch und 1 Kilo Kalbfleisch, schabt es gut aus Haut und Sehnen, mahlt es auf einer Fleischmühle oder hackt es sehr fein, mischt es mit $^1/_2$ Kilo feingeschnittenem Speck und den Entenlebern, 3 gehackten Chalotten, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, 2 Eßlöffeln gehackten Trüffeln und ebensoviel Champignons, die man zuvor in Butter weichgeschwitzt, etwas Salz, weißem Pfeffer, gestoßenem Piment, geriebener Muskatnuß und

gepulverten Kräutern (Majoran, Thymian, Basilikum und Pfefferkraut), 125 Gramm gehackter geräucherter Zunge und einigen frischen, würflig geschnittenen Trüffeln, worauf man das Ganze mit einem Teil der aus den Knochen gekochten Brühe anfeuchtet. Jede der ausgebeinten Enten wird mit etwas von dieser Farce bestrichen, zusammengerollt, zugenäht, über gelindem Feuer in Butter steifgemacht und nach dem Erkalten wieder von dem Heftfaden befreit. Nun formt man sich entweder eine Pastetenform aus gebrühtem Teig oder streicht eine große Reifform mit kalter, geklärter Butter aus, füttert sie mit mürbem Pastetenteig, belegt sie mit dünnen Speckplatten und streicht auf diese einen Teil der Farce. Die 4 Enten legt man übereinander hinein, streut Trüffelscheiben dazwischen, legt den Rest der Farce oben darauf, bedeckt diese mit Speckplatten und einem Deckel von mürbem Teig und klebt denselben mit Eigelb auf den Rand der Pastete. In der Mitte des Deckels sticht man eine thalergroße Oeffnung aus und setzt darüber einen etwa 5 Centimeter hohen, von Teig geformten Schornstein auf, der ein wenig größer als die Oeffnung und unten mit einem umgebogenen Rand versehen sein muß, damit man ihn auf dem mit Ei bestrichenen Deckel befestigen kann. In einem mäßig heißen Ofen läßt man die Pastete $2^1/_2$ Stunden schön hellbraun backen und bedeckt sie mit 2 butterbestrichenen Papierbogen, sobald sie sich zu färben beginnt. Inzwischen kocht man die übrige Knochenbrühe mit einem Glas Madeira nochmals auf und gießt diese Essenz durch den kleinen Schornstein in die Pastete, wenn dieselbe aus dem Ofen kommt, verschließt hierauf die Oeffnung mit Teig, stellt die Pastete an einen kühlen Ort, nimmt sie nach einer Stunde aus der Form und läßt sie 3 Tage stehen, bevor man sie genießt.

Warmes Salmis von Wild-Enten. 2 Enten werden mit Butter zu schön brauner Farbe gebraten, in zierliche Stücke zerlegt und einstweilen mit etwas Sauce übergossen warmgestellt; die Abfälle und Knochen stößt man im Mörser, kocht sie in der Entensauce nebst einem Glase Madeira und einer Obertasse voll brauner Coulis $^3/_4$ Stunden aus, seiht die Brühe durch, preßt den Saft einer Citrone daran, legt 3 in Scheiben geschnittene und in Wein und Bouillon weichgedämpfte Trüffeln sowie die Entenstücke hinein und läßt sie bis fast zum Kochen heiß werden,

worauf man das Salmis mit einer Garnierung von gerösteten Semmel-Croutons anrichtet.

Kaltes Salmis von Wild-Enten. Die Bereitungsweise ist fast ganz die nämliche wie bei dem warmen Salmis, nur kocht man die Sauce mit dem Madeira und der braunen Coulis dick ein, stellt sie kalt, verrührt sie hierauf mit etwas Fleischgelee auf dem Eis, taucht die Entenstücke hinein, richtet sie nett an und garniert die Schüssel mit kleingehacktem, hellem und dunklen Aspik.

Entre-Côte in Gelee. Ein abgelegenes Rippenstück, aus dem man die Knochen gelöst hat, wird mit Speckstreifen, rohem Schinken, in Streifen geschnittenen Trüffeln und Pfeffergurken gespickt, mit Bindfaden fest zusammengeschnürt und in ein großes, längliches Kasserol mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, einigen Scheiben rohem Schinken und 6 klein zerhauenen Kalbsfüßen gelegt und mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, einer Flasche Weißwein und so viel Wasser übergossen, daß das Fleisch von der Flüssigkeit völlig bedeckt ist, worauf man es zudeckt, 4 Stunden langsam weichdämpfen und in der Brühe erkalten läßt. Am folgenden Tage nimmt man es heraus, entfernt den Bindfaden, schneidet es sauber zurecht, legt es auf eine längliche vertiefte Schüssel, schöpft das Fett von der Brühe, seiht sie durch, säuert sie mit Weinessig oder Citronensaft, klärt sie mit 4 Eiweißen, gießt sie über das Fleisch und stellt dasselbe kalt, worauf es später mit einer Remouladensaue zu Tisch gegeben wird.

Marinierte Entre-Côte. Ein abgelegenes und zerteiltes Rippenstück wird tüchtig geklopft, zwischen zwei beschwerten Brettchen eine Weile gepreßt und dann 24 Stunden lang in eine Marinade von Rotwein, Zwiebelscheiben, Petersilie, Thymian, Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer und etlichen Macisblättern gelegt. $^3/_4$ Stunden vor dem Anrichten thut man sie in ein Kasserol mit reichlicher Butter, legt glühende Holzkohlen auf den Deckel des Kasserols und brät die Entre-Cotes so auf beiden Seiten, indem man sie zuweilen mit etwas von dem Rotwein, in dem sie mariniert wurden, anfeuchtet. Man serviert sie auf einem Zwiebel- oder Rüben-Puree.

Fromage d'Italie. Eine Art **Fleischkäse,** der in ganz Frankreich außerordentlich beliebt und in allen Charcuteriegeschäften zu bekommen ist, sowie er auch in den Haushaltungen bereitet

und meist zum Abendbrot aufgetischt wird. 2 Kilo Schweinsleber, 1 Kilo Speck und 370 Gramm Fett werden möglichst fein zusammen gehackt, mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Piment, etwas Muskatnuß, gepulverten Lorbeerblättern, Salbei und Thymian, sowie etwas gehacktem Knoblauch vermischt; eine Form oder ein Kasserol wird mit dünnen Speckscheiben belegt, auf die eine Schicht von der Farce, dann eine Lage mit Gewürzen und Kräutern bestreuter Speckscheiben und eine neue Schicht Farce kommt, womit man abwechselnd fortfährt, bis die Form gefüllt ist. Man bedeckt sie mit Speckplatten, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen oder in den Backofen nachdem das Brot herausgenommen ist, läßt den Fleischkäse 4 Stunden backen, auskühlen, stürzt ihn aus und bestreicht ihn entweder mit Fleischglace oder garniert ihn mit Aspik, mit harten Eiern, Petersilie und dergl.

Gans.

Gänsefett gut zu bereiten. Das inwendig in der Gans befindliche Fett, das sogenannte Blumenfett nebst dem Darmfett, legt man 24 Stunden in frisches, mehrmals erneuertes Wasser, schneidet es klein, entfernt alles Hautige davon, thut es nebst einigen geschälten und in Stücke geschnittenen Borsdorfer Aepfeln, nach Belieben auch etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern sowie ein wenig Beifuß in ein Kasserol und brät es so lange aus, bis die Ueberbleibsel (Griefen oder Grieben) ausgelaufen und gelblich sind, gießt das Fett durch ein Haarsieb und bewahrt es in offenen Steintöpfen oder Büchsen an einem kühlen, luftigen Ort. Noch länger hält sich das Fett frisch und wohlschmeckend, wenn man die Büchsen mit Blase überbindet und $^1/_4$ Stunde im Wasserbade kocht.

Gänseleber in Aspik. Eine schöne Gänseleber wird langsam in einem zugedeckten Kasserol in siedender Butter gedünstet und nach dem Erkalten in fingerdicke gleichmäßige Scheiben zerschnitten. Hierauf überstreicht man eine Form flüchtig mit einem Stückchen Speck, stellt sie auf Eis oder in kaltes Wasser, gießt eine dünne Schicht Aspik hinein, belegt den Boden nach dem Erstarren dieser Schicht mit ausgezackten Citronenscheibchen, Trüffel- und Zungenscheiben, Streifen von hartgekochtem Ei und dergl., auf geschmackvolle Art, überspritzt alles mit Aspik, damit es fest bleibt, gießt eine neue Schicht Aspik darüber und legt die Gänseleber-

stücke kranzförmig darauf, füllt die Form vollends mit Aspik und stürzt sie nach dem Starrwerden auf eine nett garnierte Schüssel aus.

Gans in Gelee. Ungefähr 3 bis 4 geputzte und zerhackte Kalbsfüße werden in 3 Liter Wasser langsam sehr weich gekocht und die Brühe durchgeseiht, dann legt man eine nicht zu alte, fleischige, aber nicht fette Gans in ein längliches Kasserol, gießt die Brühe von den Kalbsfüßen, $^1/_2$ Liter Essig und ebensoviel Wasser darüber, daß die Gans davon bedeckt ist, bringt dies zum Kochen, nimmt den Schaum ab und fügt etwas Salz, 2 kleine Zwiebeln, die Schale einer halben Citrone, ein Bündel gewürziger Kräuter, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner und einige Nelken oder Pimentkörner hinzu, läßt die Gans wohl zugedeckt langsam weichkochen und in der Brühe erkalten. Man schneidet sie dann in zierliche Stücke, aus denen man die Knochen behutsam herauszieht, entfettet die Brühe, seiht sie durch, klärt sie mit Eiweiß und fügt noch etwas Citronensaft oder Estragonessig, wenn nötig auch noch etwas Salz hinzu; der Boden einer mit Oel bestrichenen Form wird mit einer dünnen Schicht Brühe begossen und, wenn dieselbe erstarrt ist, mit Pfeffergürkchen, eingemachten kleinen Maiskolben, Streifen von hartgekochten Eiern, Krebsschwänzen, Citronenscheiben und dergl. belegt, was man mit einer neuen, fingerdicken Schicht Geleebrühe übergießt. Ist diese wieder ziemlich fest geworden, so ordnet man die Gänsefleischstücke zierlich im Kranze darauf, legt Kapern, Pfeffergürkchen und Sardellenstreifchen dazwischen und gießt, falls man alles Fleisch verwendet hat, die Form zuletzt beinahe voll Gelee, was man im Kalten völlig starr werden läßt. Vor dem Ausstürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser und trocknet sie gut ab; zu dem Gelee kann man Remouladensauce geben, oder auch bloß Essig und Oel. — Andere Art: Ein anderes Verfahren, Gans in Gelee herzustellen, besteht darin, eine sauber gereinigte junge Gans mit Salz abzureiben und in Moselwein oder anderem leichten Weißwein weichzudämpfen, die Brühe zu entfetten, sehr kurz einzukochen und mit der nötigen Menge Aspik oder Fleischgelee zu vermischen, eine Form damit auszugießen, die Gans nach dem Erkalten in nette Scheiben zu schneiden, die man von der Haut befreit, in geschmackvoller Weise in die Form einlegt und mit Gelee übergießt, womit man fortfährt, bisdie Form gefüllt ist.

Gepökelte Gans. Eine nicht zu fette Gans wird gut gesäubert und in vier Stücke zerteilt, die man mit Salz und Sal-

peter tüchtig einreibt und fest übereinander in ein irdenes Geschirr legt, gut zudeckt und 5 bis 6 Tage im Kühlen stehen läßt; man rechnet auf eine Gans einen reichlichen Eßlöffel voll Salz mit einer reichlichen Messerspitze Salpeter. Die gepökelten Gänsestücke kocht man in Wasser mit Wurzelwerk und Gewürz weich und giebt sie zu allerhand Gemüsen, wie Sauerkraut, Rüben, Kohl-Spinat und dergl.

Geräucherte Gans. 2 fleischige Gänse werden nach dem Schlachten gehörig gesäubert, längs des Rückens aufgeschnitten und vorsichtig ausgebeint, nachdem man zuvor Hals und Flügel dicht am Rumpf abgeschnitten hat. Man reibt sie in- und auswendig tüchtig mit Salz ein, das mit etwas feingestoßenem Salpeter und gehackter Citronenschale vermischt ist, und legt beide Gänse so aufeinander, daß das innere Fleisch zusammenkommt; so thut man sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit einem beschwerten Brett, läßt sie 8 Tage liegen und wendet sie einen Tag um den anderen, wobei sie mit der entstandenen Salzlake übergossen werden. Dann trocknet man sie etwas ab, wickelt sie in Papier und hängt sie 8 Tage in gelinden Rauch. — Andere Art: Gut gemästete Gänse werden geschlachtet, ausgenommen und geputzt; Hals und Flügel haut man dicht am Leibe ab, ebenso werden die Keulen abgeschnitten, dann spaltet man die Gänse der Länge nach in 2 Teile, reibt sie in- und auswendig mit Salz und Salpeter ein, läßt sie 5 Tage so eingesalzen liegen und begießt sie täglich mit der entstandenen Salzlake. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie gut ab, hüllt sie lose in weißes Papier, welches oben und unten offenstehen muß, und hängt sie in gelinden, nicht zu warmen Rauch; nach 3 bis 4 Tagen sind sie genügend geräuchert und man bewahrt sie an einem kühlen, luftigen, aber frostfreien Orte auf.

Marinierte Gans. Eine nicht sehr fette Gans, die gehörig vorgerichtet ist, bindet man in ein Papier und kocht sie in Wasser mit etwas Salz, wenig Gewürz und Wurzelwerk gut zugedeckt langsam weich, läßt sie in der Brühe erkalten, zerteilt sie in nette Stücke und schichtet dieselben in einen Steintopf, streut Kapern, ausgekernte Citronenscheiben und würflig geschnittenen Meerrettig dazwischen, kocht einen Liter Weinessig mit einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln oder Chalotten, einer Prise Salz, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, 2 Lorbeerblättern und 3 bis 4 Gewürznelken und gießt diesen Essig samt den

Gewürzen nach dem Erkalten über das Gänsefleisch, deckt den Topf gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf.

Marinierte Gänsebrust. Von 2 bis 3 sauber gereinigten Gänsen wird die Brust abgelöst, von der Haut befreit, mit Salz eingerieben, in eine Terrine gelegt, mit einigen Nelken, Pfeffer- und Gewürzkörnern bestreut und mit Weinessig übergossen. Nachdem das Fleisch einige Tage in dieser Marinade gebeizt worden, nimmt man es heraus, trocknet es ab und spickt es dicht mit feingeschnittenen Speckfäden. In einer Bratpfanne zerläßt man 250 Gramm Butter, legt die Gänsebrüste mit der gespickten Seite nach oben hinein und läßt sie unter fleißigem Begießen mit der Butter bei ziemlich starker Oberhitze schön braun braten. Mit einem scharfen Messer schneidet man das Fleisch an jeder Seite in schräge Scheiben, setzt es wieder zusammen, richtet die Gänsebrüste auf einer großen Schüssel an, legt geschmorte Kartöffelchen dazwischen, kocht die Sauce mit etwas süßem oder saurem Rahm auf und giebt sie extra dazu, was ein in Ostpreußen sehr beliebtes Gericht bildet.

Wild.

Warme Hasen-Pastete oder **Hasen-Pie.** Man zieht 2 Hasen ab, säubert und häutet sie, löst das Rückenfleisch behutsam von den Knochen, schneidet es in fingerstarke, schräge Scheiben und bestreut dieselben mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, worauf man sie mit 5 bis 6 kleingeschnittenen Champignons, ebensoviel Trüffeln, 3 Chalotten, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilie, 370 Gramm geschabtem Speck und 50 Gramm frischer Butter kurze Zeit über gelindem Feuer dünstet. Aus dem von Knochen, Haut und Sehnen befreiten Fleische der Keulen nebst 250 Gramm Kalbfleisch und 370 Gramm Speck bereitet man eine Farce, indem man alles fein zerhackt, im Mörser durcheinanderstößt, mit gehackter Citronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Nelken und Piment nebst ein wenig zerriebenem Majoran, Basilikum und Thymian würzt und mit einem Glase Madeira anfeuchtet. Eine Reifform oder Pie-Schüssel wird mit Butterteig ausgefüttert und mit abwechselnden Schichten von Farce und Hasenstückchen mit fines herbes gefüllt; auf die oberste Farceschicht legt man Speckscheiben und einen Deckel von Butterteig, dessen Rand man gehörig festdrückt, worauf man ihn mit Ei überstreicht und die Pastete 1½ Stunden backen läßt. Bevor man sie zu Tisch giebt, nimmt man den

Deckel ab, gießt etwas Madeira=Sauce hinein, legt den Deckel wieder darauf und serviert die übrige Sauce nebenbei. — Andere Art: Man läßt eine Hohlpastete von ungesüßtem Blätterteig beim Konditor backen und dieselbe mit einem gut und pikant bereiteten Hasen=Salmis füllen, was erst in dem Moment des Aufgebens geschehen muß. — Dritte Art: Man stellt zunächst ein feines Hasen=Salmis her, gießt die Sauce davon ab, legt das Ragout auf eine geeignete Schüssel und stellt es kalt. Dann rührt man 250 Gramm frische Butter mit 6 Eiern zu Schaum, fügt nach und nach 6 knappe Kochlöffel Mehl, etwas Salz, eine Prise Macis und einen Eßlöffel Rahm hinzu, rührt alles $1/4$ Stunde gut durcheinander, zieht den festen Schnee der Eiweiße darunter und gießt die Masse über die Schüssel mit dem Ragout, wonach man die Pastete langsam bei mäßiger Hitze auf einem sandbestreuten Blech bäckt und später mit der heißgemachten, nebenbei servierten Sauce zu Tisch giebt.

Hase in Gelee. Ein fleischiger, junger, aber ziemlich großer Hase wird gehäutet, gespickt, gesalzen, in einem länglichen Kasserol mit Zwiebel, Wurzelwerk und Pfefferkörnern, 1 Liter Wasser und 1 Liter Weinessig gut zugedeckt langsam weichgedämpft und dann aus der Brühe genommen, worauf man letztere dicklich einkocht und über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Am folgenden Tage bringt man sie wieder zum Kochen, klärt sie mit 3 bis 4 Eiweißen und gießt sie mehrmals durch, bis sie völlig hell ist. Das Fleisch des Hasen befreit man so viel als möglich von den Knochen, zerteilt es in zierliche Stücke, ordnet sie in einer vertieften Schüssel, übergießt sie mit der flüssigen Brühe und läßt dieselbe im Kalten zu Gelee erstarren, worauf man die Schüssel mit Citronenscheiben, Sardellen und Kapern garniert.

Rebhuhn, Feldhuhn. Dieser so werte Vogel gehört zur Familie der eigentlichen Hühner, und es giebt mehrere verschiedene Arten derselben; vor allen Dingen nennen wir das nur in Mittel=Europa und einem Teile Asiens heimische, allgemein bekannte graue oder gemeine Rebhuhn, welches am liebsten und häufigsten in gut angebauten Feldern, z. B. Getreide=, Kraut= und Kartoffelfeldern, der Ebene oder des Hügellandes mit in der Nähe befindlichem Gebüsch oder Wald seinen Aufenthalt nimmt, sich von Getreide, Sämereien, Gras= und Kräuterspitzen, Wachholderbeeren, Gewürm und Insekten nährt und zu den harmlosesten, unschädlichsten Tieren gehört. Es ist ein hübscher Vogel von 30

bis 36 Centimeter Länge, dessen Federn auf dem Rücken aschgrau mit rostfarbigen Querbändern und schwarzen Zickzacklinien sind, während die Flügel mit kastanienbraunen Flecken und gelben Strichen versehen, Brust und Bauch mehr grau, mit schwarzen Strichen untermischt sind. Das Männchen hat auf der Brust einen großen, hufeisenförmigen, rotbraunen Fleck, den man Schild nennt, das Weibchen hingegen nur einzelne rotbraune Flecke; die Jungen sehen mehr grau aus. Der kurze Schwanz ist beim Männchen braunrot, beim Weibchen rostfarben und hat 18 Steuerfedern. Die Paarung findet im Frühjahr statt und jedes Paar sucht sich dann einen eigenen Stand, doch kommt es bei dieser Gelegenheit oft zu harten Kämpfen unter den Hähnen, da es deren ungefähr dreimal mehr als Weibchen giebt. Mitte oder Ende April bereiten letztere im Getreide, in Gebüschen oder auf Wiesen und Aeckern ein kunstloses Nest aus trockenen Grashalmen und Binsen, in welches sie 10 bis 14, oft sogar 18 Eier von graubräunlicher Farbe mit dunkleren Tupfen legen, aus denen schon nach 3 Wochen die Jungen ausschlüpfen, um sofort nach dem Auskriechen den Alten zu folgen; nach Verlauf von 2 weiteren Wochen beginnen sie schon zu flattern, erneuern mehrmals ihre Flugfedern und wachsen überhaupt sehr rasch, bis sie im September vollständig ausgewachsen sind und die braunen Flecke auf der Brust bekommen. Sie bleiben bis zum nächsten Frühjahr bei den Alten und bilden mit diesen ein Volk oder eine Kette, Schar, Kompagnie, welche sich stets dicht beisammen hält. Das Fleisch, namentlich das der jungen Tiere, ist sehr zart, wohlschmeckend und dabei leicht verdaulich und der Gesundheit zuträglich, weil es saftig ist, ohne fett zu sein. Beim Einkauf kann man die jungen Tiere leicht daran erkennen, daß die Füße und Beine gelblich aussehen, während die der alten grau sind; auch ist der Schnabel bei den jungen Rebhühnern scharf und dunkelgefärbt, und die unteren Flügelfedern sind spitz zulaufend. Ob die Vögel frisch geschossen oder schon längere Zeit tot sind, bemerkt man an dem Geruch, auch sieht in letzterem Fall der Steiß grünlich aus. — Eine zweite Gattung des Rebhuhnes ist das rote, namentlich in Frankreich, Italien und Spanien lebende Rebhuhn, welches etwas kleiner als unser graues Rebhuhn ist und auf dem Oberleib rötlichgrau aussieht, während der Unterleib rostgelb ist, auch hat es einen scharlachroten Augenfleck; sein Fleisch gilt für noch schmackhafter als das des gemeinen

Rebhuhns. — Eine dritte, ebenfalls mehr im Süden Europas heimische Rebhuhnart ist das Steinrebhuhn oder griechische Rebhuhn, Rothuhn, Berghuhn; es ist größer als die übrigen Rebhühner und wird gegen 45 Centimeter lang; der Schnabel, die Augenlider und Füße sind hochrot, Scheitel, Hals, Brust und Oberleib aschgrau, Rücken und Brust rostgelb überlaufen, die Kehle weiß, mit einem breiten schwarzen Halsband umgeben, die Schwungfedern braun; es lebt in den Alpen und Pyrenäen und sein Fleisch gilt als ganz besonders fein, so daß es von manchen noch über das des Haselhuhns gestellt wird, da es zart und weiß ist und dabei einen eigentümlich balsamisch bitterlichen Beigeschmack besitzt.

Schneehuhn. Lebt in Schweden, Norwegen, Rußland, Hochschottland und in den Schweizer Alpen; die Schneehühner werden 50 Centimeter lang, haben im Sommer ein rotgelbes, schwarz liniiertes, im Winter ganz weißes Gefieder mit einigen schwärzlichen Schwanzfedern, gleichen an Größe einer großen Taube, haben befiederte Füße, einen schwarzen Schnabel und über den Augen einen nackten, mit roten Warzen besetzten Fleck. Sie halten sich in Ketten von 16 bis 18 Stück zusammen, sind scheu und haben einen schweren Flug, nähren sich von Knospen, Beeren und Tannennadeln, leben den Winter über in Schneelöchern, werden im Flug geschossen und in Schlingen gefangen. Das Fleisch ist zart und wohlschmeckend, hat aber einen etwas bitterlichen Beigeschmack, der wohl vom Genuß der Tannennadeln herrühren mag; die Zubereitungsweise ist ganz dieselbe wie beim Rebhuhn, aber am besten sind die Schneehühner gebraten.

Salate.

Italienischer Salat. Dieses ist ein Gemisch von Fleisch, Fischen und Gemüsen, Kapern, Oliven und dergl. in möglichst geschmackvoller Zusammenstellung; nachstehend verschiedene Zubereitungsarten: 1. Man schneidet 2 gewässerte und ausgegrätete Heringe, 125 Gramm Sardellen, 250 Gramm Bricken und ebensoviel marinierten Aal, sowie etwa vorrätigen gekochten Fisch, 250 Gramm Kalbsbraten, 125 Gramm Pökelzunge, gekochten Schinken oder Cervelatwurst in Würfel, ebenso 6 gekochte Kartoffeln, 2 kleine weichgekochte Sellerieknollen, einige gekochte rote Rüben, eine gekochte in kleine Röschen zerteilte Blumenkohlstaude, nach Belieben auch 3 bis 4 Reinettenäpfel, mehrere saure

Gurken und kleine Pfeffergurken, vermischt dies alles in einer Schüssel sehr gut, thut einige Eßlöffel Kapern und eingemachte Perlzwiebeln hinzu, macht das Ganze mit einer gut bereiteten Salatsauce aus hartgekochten, zerriebenen Eidottern, Oel, Essig, Senf, Pfeffer und Salz an, und garniert den Salat dann recht zierlich mit Oliven, Krebsschwänzen, harten Eiern, Sardellen, Kapern, geräuchertem Lachs, Cervelatwurst, Pfeffergürkchen, Mixed pickles und dergl. 2. Oder man schneidet Kalbsbraten, Pökelzunge, Heringe, Sardellen, Aepfel und Senfgurken in feine Scheiben, mischt Kapern und gekochte rote Rüben hinzu und macht den Salat mit der oben angegebenen Salatsauce oder auch bloß mit reichlichem Provenceröl, feinem Essig, wenig Salz und ziemlich viel Pfeffer an, verziert ihn obenauf mit Brickenscheiben, Pfeffergürkchen, Perlzwiebeln, eingemachten Champignons, Essigkirschen, Cervelatwurst oder geräuchertem Lachs.

Gestürzter italienischer Salat. Man gießt eine mit Oel ausgestrichene Form mit etwas Aspik aus, läßt dasselbe erstarren, legt dann eine sternförmige Verzierung von harten Eiern, Krebsschwänzen, Pökelzunge und Bricken- oder Sardellenstreifen auf den Boden, übergießt diese wieder mit Aspik, füllt dann einen mit der Salatsauce vermischten feinen italienischen Salat nach beliebiger Zusammenstellung darauf, gießt abermals Aspik darüber, läßt alles auf Eis erstarren und stürzt später die Form auf eine Schüssel aus, die man mit harten Eiern, Mixed pickles und dergl. garniert.

Ochsenmaul-Salat. Ein Ochsenmaul wird tüchtig gewaschen und in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgekocht, was zuweilen 8 Stunden dauert; hierauf löst man die Knochen heraus, putzt es sauber zurecht, schneidet es in feine Scheibchen, mischt Kapern darunter und macht den Salat mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an. Noch feiner schmeckt der Salat, wenn man auch 8 bis 10 gewässerte, ausgegrätete und in kleine Stückchen geschnittene Sardellen darunter mengt; den Schüsselrand oder die Oberfläche des Salats verziert man mit hartgekochten Eiern, roten Rüben oder Aspik.

Essenzen.

In der Kochkunst versteht man unter Essenzen keine geistigen Extrakte, sondern Flüssigkeiten, welche durch starkes Einkochen von verschiedenartigen, aus Wild, Geflügel, Fischen, Wurzeln u. s. w.

gewonnenen Brühen hergestellt und zur Würze von Saucen, Ragouts u. s. w. verwendet werden.

Champignon-Essenz. $^1/_2$ Kilo Champignons werden geputzt, flüchtig gewaschen, in ein Kasserol geschüttet, mit dem Saft von 2 Citronen und 6 Gramm Salz in einem verdeckten Kasserol 6 Minuten über das Feuer gestellt, mit einem halben Liter kräftiger Hühnerbrühe übergossen und $^1/_4$ Stunde damit verkocht, worauf man die Essenz durch ein Tuch seiht und in einer wohlverkorkten Flasche zum Gebrauch aufbewahrt.

Fisch-Essenz. Circa 1 Kilo gut gereinigte Fische verschiedener Art werden in Stücke geschnitten und mit 2 Zwiebeln, 4 Chalotten, 1 bis 2 Möhren einem Bouquet garni von Petersilie, Estragon und 2 Lorbeerblättern, 2 Gewürznelken, 12 Gramm Salz, 2 Gramm Pfeffer- und Gewürzkörnern, 2 Liter Wasser und einem halben Liter Weißwein in einem wohlverdeckten Kasserol mehrere Stunden langsam gekocht, bis die Fische zu Brei zerfallen und gänzlich zerkocht sind, worauf man die Essenz durchseiht und gelegentlich zu Fischsaucen, Fastensuppen, Ragouts u. s. w. giebt.

Geflügel-Essenz. Von 2 bis 3 alten Hühnern löst man die Brust ab und verwendet sie zu Hühner-Koteletten oder einem ähnlichen Gericht, zerhackt das Uebrige in kleine Stücke und legt sie nebst einem Kilo Kalbfleisch aus der Keule, das man ebenfalls in mehrere Stücke zerteilt hat, in ein Kasserol, fügt 2 Zwiebeln, deren eine mit 2 Gewürznelken besteckt ist, eine Möhre, ein Kräuterbündelchen und 2 Liter Hühnerbrühe hinzu und kocht dies mehrere Stunden hindurch sehr langsam, bis das Fleisch völlig weich geworden ist, worauf man die Essenz durchseiht, entfettet und in Flaschen aufbewahrt.

Gemüse-Essenz. In ein Kasserol thut man 2 Kilo in Stücke zerschnittenes Rindfleisch, 1 altes Huhn oder 2 alte Tauben und einen Kalbsbeinknochen nebst 6 zerschnittenen Möhren, 3 Zwiebeln, 2 Kohlrabis, 2 bis 3 Salatköpfen, 2 bis 3 nicht zu großen Sellerieknollen, einigen Petersilienwurzeln, eine Welschkohlkopf, 3 Porrees und etwas Kerbel; dann füllt man das Kasserol mit einigen Litern Fleischbrühe, läßt das Ganze sehr langsam 3 bis 4 Stunden kochen, seiht die Essenz durch, schöpft alles Fette ab und bewahrt sie auf.

Gewürz-Essenz. In ein irdenes Kasserol schüttet man $^3/_4$ Liter guten Weißwein und thut 2 Eßlöffel voll Essig,

120 Gramm Salz, 1 Gramm Pfefferkörner, 4 Gewürznelken, 4 Blättchen Macis, 30 Gramm Morcheln, 4 Lorbeerblätter, 10 Chalotten, eine Zehe Knoblauch, eine Handvoll Petersilie, einen Kaffeelöffel voll Koriander, eine zerschnittene Möhre, eine Zwiebel, 2 Zweige Thymian, 6 Stengelchen Kerbelkraut, 2 mäßig kleine Sellerieknollen sowie 2 Estragonzweige hinzu, bringt den Wein zum Kochen und stellt das Kasserol dann fest zugedeckt sofort in heiße Asche, wo man die Essenz 7 bis 8 Stunden ziehen läßt, hierauf durchseiht, in kleine Flaschen füllt und in sehr kleinen Quantitäten zur Würze von Saucen, Suppen und Ragouts benützt.

Knoblauch-Essenz. 6 Zehen Knoblauch, in deren jede man eine Gewürznelke steckt, 2 Lorbeerblätter und ein Stückchen Zucker von der Größe einer Haselnuß werden in einer Flasche Weißwein so lange gekocht, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Man schäumt gut ab und klärt die Essenz, indem man sie durch einen mit Filtrierpapier oder Baumwolle ausgelegten Trichter langsam in kleine Flaschen laufen läßt, die sehr gut verkorkt werden. In Italien und Frankreich benützt man diese Essenz gern und häufig, indem man einige Tropfen davon zu der Brühe, worin man Fisch siedet, oder zu Fleischgelees und Dämpfbrühen gießt.

Sardellen-Essenz. 15 ausgegrätete Sardellen werden langsam in 1/4 Liter Wasser gekocht, bis sie zu Brei zerfallen sind; dann seiht man die Essenz, die so dick wie Syrup sein muß, und füllt sie in kleine Flaschen, um sie kaffeelöffelweise zur Würze von Saucen zu verwenden.

Schinken-Essenz. 1 Kilo roher Schinken wird in Scheiben geschnitten, die man mit einem Fleischhammer etwas klopft, in ein Kasserol legt und darin über dem Feuer schwitzen läßt, bis sie anzuhängen beginnen; dann fügt man einige Eßlöffel voll geschmolzener Butter hinzu und überstäubt den Schinken mit Mehl, verrührt dies mit der Butter, gießt 1 1/2 Liter ungesalzene Fleischbrühe hinzu, würzt mit einigen Pfefferkörnern, einem Blatt Macis, dem Saft einer Citrone, 2 Gewürznelken, 2 Lorbeerblättern, einem Kräuterbündelchen und einigen frischen oder getrockneten Champignons, kocht den Schinken sehr langsam 7 Stunden, seiht die Essenz durch und verwendet sie zu Saucen.

Trüffel-Essenz. 1 Kilo gereinigte und geschälte Trüffeln werden zerschnitten, in ein Kasserol gethan und mit einer Flasche

Madeira und einem Liter kräftiger Bouillon oder Hühnerbrühe übergossen, worauf man ein Bouquet garni von Kräutern, 12 Gramm Salz, 2 Gramm gestoßenem weißen Pfeffer und 1 Blatt Macis hinzufügt, das Kasserol gut zudeckt und den Inhalt 1/2 Stunde über raschem Feuer kochen läßt. Nach dem Erkalten streicht man die Essenz durch, bewahrt sie zur Würze für Saucen auf und verwendet die Trüffeln, welche durch das Auskochen nichts von ihrer Schmackhaftigkeit verlieren, nach Belieben zu Ragouts, Farcen und dergl.

Wildbret-Essenz. 1/2 Kilo Hirschfleisch oder in Ermangelung dessen Rindfleisch, 2 alte Rebhühner und 2 wilde Kaninchen oder 1 Hase werden in Stücke zerschnitten und mit 2 Liter Fleischbrühe in einem Kasserol zum Kochen gebracht; dann gießt man 1/2 Liter Weißwein an, läßt die Brühe eine Weile einkochen, fügt 2 Zwiebeln, 2 Möhren, etwas Thymian und Basilikum, einige Wachholderbeeren und 2 Nelken hinzu, schäumt gut ab, kocht das Fleisch langsam sehr weich, läßt es in der Brühe erkalten und seiht die Essenz durch.

Fleisch-Essenz. 1 Kilo Kalbfleisch aus dem Schlegel, 1 Kilo mageres Rindfleisch, 1 Kilo rohen Schinken, von dem man die Schwarte abschneidet und 1/2 Kilo Speck schneidet man in 4 Centimeter große Würfel, fügt 4 in Scheiben zerschnittene Möhren, 4 kleine Zwiebeln, 4 Chalotten, 2 Lorbeerblätter und einen Thymianzweig hinzu, läßt die Fleischstücke und Gemüse in einem Kasserol mit 150 Gramm Butter unter öfterem Umrühren bräunlich anbraten, gießt hierauf 2 Flaschen Madeira und 4 Liter schwache Bouillon hinzu, würzt dies mit 10 Gramm weißem Pfeffer und läßt die Brühe langsam 3 Stunden kochen, worauf man sie durchseiht und zur Bereitung von Saucen aufbewahrt.

Kaffee-Essenz. Digeriere 150 Gramm feinsten, gemahlenen Mokkakaffee mit 1/2 Kilo gutem Weinsprit oder 300 Gramm gemahlenem Mokka und 8 Gramm ganzem Zimmt mit 1 1/2 Liter Weinsprit. — Besonders gut wird die Essenz, wenn man 250 Gramm besten Mokkakaffee nicht zu braun röstet, sofort noch heiß in einem sauberen eisernen Mörser grob stößt, in eine Flasche füllt, mit 1 1/2 Liter Weingeist übergießt und wohlverkorkt 3 Tage stehen läßt, worauf man den Weingeist filtriert und in kleine Fläschchen füllt.

Limonaden-Essenz. Von 4 Citronen reibt man die gelbe Schale auf Zucker ab, kocht 1 Kilo feinen Hutzucker zum Bruch,

mischt den abgeriebenen Citronenzucker und den Saft von 12 Citronen darunter, verrührt alles tüchtig über dem Feuer, ohne daß der Zucker wieder kochen darf, seiht den Syrup durch, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen und nimmt bei Gebrauch einen Eßlöffel voll davon zu einem Glase kalten Wasser.

Magen=Essenz. Man digeriert 370 Gramm Chinarinde, 180 Gramm Curaçaoschalen und 3 Gramm Zimmtblüten in 4 Liter Weingeist 3 Wochen, filtriert die Flüssigkeit, versüßt sie mit einem Kilo geläutertem Zucker oder versüßt sie auch gar nicht und füllt sie auf Flaschen.

Mandel=Essenz. Man brüht, schält und trocknet 370 Gramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln, worauf man sie unter Zusatz von $^3/_4$ Liter kaltem Wasser sehr fein zerreibt oder stößt. Dann läutert man 1 Kilo Raffinadezucker, kocht ihn bis zum großen Flug, thut die geriebenen Mandeln hinein, läßt sie einmal mit aufkochen und danach gut zugedeckt auskühlen, streicht die Essenz durch ein Haarsieb, füllt sie in kleine Flaschen, verkorkt dieselben gut und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf, um gelegentlich die Essenz zur schnellen Bereitung von Mandelmilch zu benützen.

Vanille=Essenz. Man schneidet 60 Gramm beste Vanilleschoten der Länge nach auf, teilt sie in 2 Centimeter große Stückchen, übergießt sie mit einem Liter feinstem Weingeist oder Alkohol, verschließt das Gefäß hermetisch, läßt es unter häufigem Umschütteln 4 Wochen an einem warmen Ort stehen, filtriert die Flüssigkeit, füllt sie in kleine Flaschen und verwendet die Essenz, um Saucen, Mehlspeisen, Backwerk durch Hinzufügung einiger Tropfen davon den Vanillegeschmack zu geben.

Extrakte.

Kardinal=Extrakt. Fein abgeschnittene Schalen von 4 bitteren Pomeranzen und 3 Apfelsinen nebst dem zerschnittenen Fleisch der Apfelsinen und einigen kleinen Stücken Vanille thut man in 1 Liter feinen Arrak, läßt dies in einem mit Blase zugebundenen Gefäß 4 Tage unter jeweiligem Umschütteln digerieren, filtriert hierauf den Extrakt durch Löschpapier, füllt ihn in kleine Flaschen und rechnet bei jedesmaligem Gebrauch 2 reichliche Eßlöffel voll davon auf eine Flasche Wein.

Fleisch=Extrakt. So nennt man die im Wasserbade bis zur festen Konsistenz abgedampfte Fleischbrühe aus Ochsenfleisch, welche

namentlich nach der Anweisung des berühmten Chemikers, Professor Justus von Liebig zu Fray Bentos am La Plata, in ungeheuren Mengen bereitet und in den Handel gebracht wird.

Gemischtes Gewürz-Extrakt. Die gebrühten und geschälten Kerne von einem Schock reifer Wallnüsse legt man nebst 15 Gramm Muskatblüte, ebensoviel Gewürznelken, Knoblauch und Ingwer, 30 Gramm Senfsamen, 4 Gramm Pfefferkörnern, 2 Eßlöffeln Salz, 6 Lorbeerblättern und einer Stange geriebenem Meerrettig in abwechselnden Schichten in einen Topf, gießt 1 Liter kochenden Weinessig darüber, bindet nach dessen Erkalten den Topf zu, setzt ihn an einen luftigen Ort und füllt nach Verlauf von 14 Tagen den Essig in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt, worauf man nochmals 1 Liter kochenden Essig über die Gewürze gießt und 3 Wochen ziehen läßt, bevor man ihn wieder abfüllt. Man verwendet diesen sehr kräftigen Gewürzextrakt zur Würze von braunen Ragouts; 1 bis 2 Theelöffel davon genügen völlig, der Sauce einen höchst pikanten Geschmack zu geben.

Kaffee-Extrakt. Man macht einen Aufguß von 100 bis 125 Gramm gemahlenem Kaffee und $1/2$ Liter siedendem Wasser, füllt diesen Extrakt nach dem Erkalten in Fläschchen und gießt dann nach Gutdünken und jenachdem man den Kaffee stark oder weniger stark liebt, 3 bis 5 Kaffeelöffel davon in eine Tasse, die man mit siedendem Wasser füllt; oder man rührt 125 Gramm frischgebrannten, feingemahlenen Kaffee in $1/2$ Liter kaltes Wasser, läßt dasselbe 24 Stunden gut zugedeckt stehen und seiht den Extrakt durch ein feines Tuch in eine Flasche, man bedarf zur Bereitung eines wohlschmeckenden Getränks nur etwa einen Eßlöffel voll davon in eine Tasse kochendes Wasser. — Andere Art: Man filtriert $1/2$ Kilo frischgebrannten, sehr fein gemahlenen Kaffee nochmals mit 2 Liter kaltem, weichem Wasser, läßt die Flüssigkeit mit $1/2$ Kilo kleingeschlagenem Zucker in einem wohlverdeckten Gefäß bis auf ein Dritteil einkochen und füllt den Extrakt dann in kleine, fest verkorkte Glasfläschchen; ein einziger Theelöffel voll genügt zur Herstellung einer Tasse guten Kaffees.

Pulver.

Als bestes bis jetzt bekanntes Backpulver ist zu empfehlen das Dr. Oetkersche (Aschhoff'sche Apotheke) in Bielefeld. Dieses wird in Paketen à 10 Pfennig verkauft.

Limonaden-Pulver. Man stößt $1/_2$ Kilo Zucker, auf dem man die Schale von 3 Citronen abgerieben hat, mischt den gestoßenen Zucker mit dem Saft von 5 bis 6 Citronen zu einem steifen Brei, erhitzt denselben über dem Feuer, bis er flüssig wird, ohne zu kochen, gießt ihn in die Kapseln von steifem Papier und läßt ihn darin starr werden. Sobald er völlig hart ist, löst man ihn aus den Kapseln, zerstößt ihn im Mörser, siebt ihn durch und bewahrt ihn in einer gutverkorkten Glasbüchse auf. Zur Herstellung von Limonade löst man 50 Gramm des Pulvers in $1/_2$ Liter kaltem Wasser auf.

Mandel-Pulver zu Mandelmilch. 750 Gramm süße und 125 Gramm bittere Mandeln schält man ab, stößt sie mit einigen Löffeln Orangeblütenwasser recht fein, vermischt sie mit $1/_2$ Liter kaltem Wasser, preßt sie durch ein ausgewaschenes Tuch, gießt die Flüssigkeit mehrmals über die Mandeln und wiederholt das Auspressen. Dann löst man 625 Gramm Zucker in etwas kaltem Wasser auf, so daß ein dicker Syrup entsteht, vermischt ihn mit der Mandelmilch, kocht beides zusammen unter anhaltendem Umrühren zu einer dicklichen Masse ein, gießt dieselbe in eine flache Schüssel und läßt sie im Ofen ganz trocken werden, worauf man sie pulverisiert und aufbewahrt. Beim Gebrauch löst man 1 Löffelchen voll von diesem Pulver in lauwarmem Wasser auf und läßt die Mandelmilch erkalten, bevor man sie trinkt.

Ragout-Pulver. 30 Gramm dünn abgeschälte, feingehackte Citronenschale, 30 Gramm gestoßener schwarzer Pfeffer, 30 Gramm Senfpulver, 10 Gramm geriebene Muskatnuß, 10 Gramm gestoßener Ingwer, 5 Gramm Cayennepfeffer und 5 Gramm gestoßene Nelken werden sehr gut vermischt, langsam in einem lauwarmen Ofen getrocknet, nochmals in einem Mörser zusammen gestoßen und mit 50 bis 60 Gramm feinem Salz vermengt, worauf man das Pulver durch ein Haarsieb reibt und in kleinen, festverkorkten Fläschchen aufbewahrt, um es gelegentlich als Würze an Saucen und Ragouts zu benützen. — Andere Art: Man reibt die Schale von 2 Citronen und 2 Pomeranzen ab, trocknet 125 Gramm dünn geschnittene Trüffeln, sowie 125 Gramm Champignons, thut 30 Gramm gestoßenen schwarzen Pfeffer, eine geriebene Muskatnuß, 50 Gramm Salz und 4 Gramm Cayennepfeffer hinzu, trocknet alles langsam in einem ausgekühlten Ofen, stößt es in einem Marmormörser, siebt das Pulver durch und bewahrt es in festverkorkten Fläschchen auf. — Dritte Art: Noch

eine andere Art Ragoutpulver bereitet man nur aus frischen Kräutern, indem man gleiche Mengen Thymian, Estragon, Pfefferkraut und etwas weniger Basilikum langsam im lauwarmen Ofen trocknet, zu Pulver reibt, durchsiebt und in einer Blechbüchse oder in Glasfläschchen aufhebt.

Essig.

Man stellt Essig her aus Wein, aus Branntwein oder Weingeist, aus Malz oder Bierwürze, aus sauer gewordenem Bier, aus Obstweinen, zerquetschtem reifen oder halbreifem Obst, unreif gebliebenen Weintrauben, Runkelrüben- oder Möhrensaft, Honig, Zucker-Syrup, gefrorenen Kartoffeln. Außerdem hat man Frucht-, Kräuter- und Gewürzessige, welche jedoch nur durch das Digerieren von feinem Essig mit Früchten, Kräutern, Blumen oder Gewürzen bereitet werden; der bei der trockenen Destillation des Holzes mit dem Theer zugleich übergehende Holzessig dient nur zur Konservierung von Holz, Fleisch und anderen Stoffen, ist aber wegen seines unangenehmen brenzlichen Geschmacks und Geruchs auch im gereinigten Zustande nicht in der Küche verwendbar. Der beste und reinste Essig, dessen man namentlich zum Einmachen unbedingt bedarf, ist der aus Wein oder verdünntem Branntwein, den man mit Hilfe von bereits fertigem Weinessig oder Essigsäure in Gärung übergehen läßt; das Verfahren im kleinen Maßstabe besteht gewöhnlich darin, daß man in eine große Steingutflasche oder ein kleines Faß 1/2 Liter guten Weinessig schüttet, ein nußgroßes, mit etwas Salz und Pfeffer vermischtes, in Leinwand eingebundenes Stückchen Sauerteig hineinhängt, dann 1/2 Liter etwas erwärmten leichten Wein hinzugießt; alle 2 Tage fügt man aufs neue 1/2 Liter erwärmten Wein hinzu, bis das Gefäß voll ist, worauf man den Sauerteig herausnimmt und nach 8 bis 10 Tagen den Essig benutzen kann. Wenn man von Zeit zu Zeit den verbrauchten Essig wieder durch hinzugegossenen Wein ersetzt, kann man das Gefäß so lange zur Essigbildung benützen, bis sich so viel Hefe unten angesetzt hat, daß es einer völligen Entleerung und Reinigung bedarf. Bei der Weinessigfabrikation im großen, wie sie in Orleans vorzugsweise betrieben wird, kann man die großen Mutterfässer 8 bis 10 Jahre hintereinander benützen, bevor sie gereinigt und von neuem angesetzt zu werden brauchen. Um Essig aus Branntwein im Hause herzustellen, schüttelt man ein kleines Weißweinfaß tüchtig mit heiß-

gemachtem Essig aus, thut 1 Kilo gestoßenen Zucker und $3^1/_2$ Liter Franzbranntwein hinein, rüttelt das Faß tüchtig um und füllt es mit filtriertem Regenwasser, legt es an einen warmen Ort, steckt einen Hahn daran und befestigt über dem Spundloch ein Stück Musselin, damit die Luft Zutritt hat. Nach 5 bis 6 Monaten ist der Essig brauchbar und kann auf Flaschen gezogen werden. Obstessig aus reifem oder abgefallenem Obst ist meistens ganz wohlschmeckend, aber nicht sehr haltbar; man zerstampft das Obst (Aepfel, Birnen und Pflaumen) zu Brei, thut denselben in ein Faß, schüttet auf je 20 Liter Obst 18 Liter Wasser hinzu, fügt 1 Kilogramm Zucker bei, läßt das Ganze erst in geistige Gärung übergehen, seiht nach 6 Tagen die gegorene Flüssigkeit durch, schüttet sie in ein mit heißem Essig ausgespültes Faß, setzt etwas reinen Essig ($^1/_2$ Liter) und, um etwas stärkeren Essig zu erzeugen, noch 1 bis $1^1/_2$ Liter reinen Alkohol zu und kann nach 6 bis 8 Wochen brauchbaren Essig abziehen. Um die Gärung von Obstessig zu beschleunigen, kann man auf obige Menge Wasser 125 Gramm Preßhefe oder etwa 60 Gramm in Essig aufgelösten Weinstein und einen bis 2 Eßlöffel Honig zusetzen. — Um länger aufbewahrten Essig gegen das Abstehen und die Essigaale zu bewahren, empfiehlt man, kleingeschlagene Holzkohle in das Faß zu werfen, wovon man auf ein Faß von 30 Liter etwa 750 Gramm bis 1 Kilo bedarf.

Chalotten-, Knoblauch- oder Zwiebel-Essig. 125 Gramm frisch geerntete Chalotten werden geschält und in Stücke zerschnitten, in eine weithalsige Flasche gethan und mit einem Liter des besten Weinessigs übergossen, worauf man die Flasche 10 bis 12 Tage stehen läßt und jeden Tag einmal umschüttelt. Wünscht man den Geschmack sehr stark, so läßt man den Essig 3 Wochen mit den Chalotten ziehen, dann gießt man ihn ab, filtriert ihn, füllt ihn in kleine Flaschen, verkorkt dieselben gut und verwendet den Essig als Würze an Saucen, Ragouts und Suppen, sowie an manche Salate, wie Kartoffel- und Fleischsalat. Zwiebelessig bereitet man ganz in derselben Weise und zu Knoblauchessig nimmt man auf 1 Liter Essig nur 12 Gramm Knoblauch.

Citronen-Essig. Von 10 schönen Citronen wird die Schale mit einem feinen scharfen Messer sehr dünn abgeschält, in kleine Stückchen zerschnitten, in eine Flasche gethan und mit einem Liter Weinessig 14 Tage bis 3 Wochen digeriert, wonach man den Essig filtriert, auf Flaschen füllt und aufbewahrt; er verleiht,

in kleinen Quantitäten an Saucen und Ragouts gethan, denselben einen vorzüglich angenehmen Geschmack.

Estragon-Essig. Estragonblätter breitet man an einem warmen, aber schattigen Ort auf großen Papierbogen aus und läßt sie so abwelken; dann nimmt man auf 1 Liter feinsten Weinessig etwa 150 bis 200 Gramm von diesen Blättern, thut sie in die Flasche, fügt nach Belieben noch etwas Salz, Chalotten, Pimpinelle oder nach französischer Methode etwas Citronenschale und etliche Gewürznelken hinzu, was dem eigentümlichen Arom des Estragon jedoch schadet, verkorkt die Flasche, läßt sie 14 Tage an der Sonne stehen und filtriert dann diesen sehr beliebten und angenehmen Essig.

Gewürz-Essig. 2 Muskatnüsse, 8 Gramm Senfkörner, 4 Gramm Nelken, 4 Gramm Ingwer werden gröblich gestoßen, 60 Gramm Salz, 4 Gramm Pfefferkörner, die Schale einer halben bitteren Pomeranze und 6 geschälte Chalotten hinzugefügt; das Ganze wird mit $1^1/_2$ Liter Weinessig in einer verkorkten Flasche einige Wochen an die Sonne gestellt, dann durchgeseiht und zu Saucen und Ragouts verwendet.

Himbeer-Essig. Auf 1 Liter feinsten Weinessig nimmt man $^1/_2$ Liter reife schöne Himbeeren, zerdrückt dieselben etwas, übergießt sie mit dem Essig, läßt die gut verstöpselte Flasche 14 Tage an der Sonne ziehen, filtriert den Essig und reicht ihn zu Fisch, besonders Forellen, oder verwendet ihn zu Salaten, Saucen und zur Bereitung einer sehr kühlenden Limonade. Noch schmackhafter wird der Himbeer-Essig, wenn man ein reichlicheres Quantum Beeren dazu nimmt, z. B. auf 1 Liter Essig 1 bis $1^1/_2$ Liter Beeren, die man dann nur etwa 12 Stunden damit ziehen läßt, worauf man den Essig filtriert, in Flaschen füllt, mit Blase überbindet und im Wasserbade einige Minuten kochen läßt, um die Flaschen später gut verkorkt aufzubewahren. Zur Limonadebereitung siedet man den Himbeer-Essig häufig mit Zucker auf, indem man 1 Liter davon mit $^1/_2$ Kilo Zucker verkocht und nach dem Erkalten in gut verstöpselten und verpichten Flaschen aufhebt.

Johannisbeer-Essig. 2 Liter rote und 2 Liter weiße Johannisbeeren werden ausgepreßt und der Saft bis zum anderen Tage stehen gelassen, dann gießt man ihn vorsichtig von dem Bodensatz ab, vermischt ihn mit einem Liter Weinessig, filtriert ihn, füllt ihn in reine Flaschen und läßt diese entweder noch einige Tage offen an der Sonne gären, bevor man den Essig

nochmals umfüllt und aufbewahrt, oder man kocht die mit Blase überbundenen Flaschen kurze Zeit im bain-marie.

Kirschen-Essig. 3 Liter recht reife Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, samt den Kernen in einem Mörser zerstoßen und mit $1^1/_2$ Liter feinem Weinessig übergossen, 8 Tage lang zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt, täglich einmal umgerührt, dann durch ein Tuch gepreßt, zu $^1/_2$ Kilo von dem Saftessig die gleiche Menge Zucker gethan, der Essig damit unter gehörigem Abschäumen klargekocht und nach dem Erkalten in verkorkten und verpichten Flaschen aufbewahrt; er giebt mit Wasser vermischt eine sehr gute Limonade.

Kräuter-Essig. In eine große, weithalsige Flasche thut man kleine Handvoll Estragonblätter, ebensoviel Basilikum, Thymian, Pimpernelle, Citronenmelisse, Bohnen- oder Pfefferkraut und Schnittlauch, 2 Lorbeerblätter, 3 geschälte Chalotten, eine Zehe Roccambole, einige Pfefferkörner, 3 Gewürznelken und 3 Blättchen Macis; darauf füllt man $1^1/_2$ Liter feinen Weinessig, überbindet die Flasche mit Papier, läßt sie 2 bis 3 Wochen an der Sonne stehen, filtriert dann den Essig und bewahrt ihn in verkorkten und verpichten kleinen Flaschen auf. Eine andere Art der Zusammenstellung von Kräutern hierzu ist: eine Handvoll junges Selleriekraut, ebensoviel Kerbel, Petersilie, Estragon, halbsoviel Basilikum, Thymian, Lavendel und Rosmarin, 2 Schoten spanischer Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch, 3 Lorbeerblätter, 4 bis 5 geschälte Chalotten, alles in eine große Glas- oder Steinflasche gelegt, mit 4 Liter Weinessig übergossen und 3 bis 4 Wochen an die Sonne gestellt, worauf man den Essig abgießt, durchseiht und zu verschiedenen Salaten, Fischen, Ragouts u. s. w. benützt. Zu französischem Kräuteressig kommen 50 Gramm Estragon, ebensoviel Pimpernelle, Schnittlauch und geschälte Chalotten, 37 Gramm frische Hollunderblüten, die Schalen von 2 Citronen, einer Bergamotte und einer Cedratfrucht und 12 Gewürznelken. In einem Steinkrug übergießt man diese Kräuter und Gewürze mit 3 Liter starkem weißen Weinessig, läßt denselben 3 Wochen darauf ziehen, seiht ihn durch und hebt ihn in verkorkten Flaschen auf.

Ravigote-Essig. 200 Gramm Estragonblätter, 70 Gramm Lorbeerblätter, 60 Gramm Angelikawurzel, 90 Gramm Kapern, 90 Gramm Sardellen, 40 Gramm Knoblauch, 60 Gramm Chalotten werden kleingeschnitten, dann in einer großen Flasche mit einem Liter

Weinessig übergossen und 3 Wochen an einen warmen Ort gestellt, worauf man den Essig abgießt, filtriert und in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Veilchen-Essig. 2 Handvoll frisch gepflückte und von den Kelchblättern befreite Veilchen werden in einer Terrine mit $1/_2$ Liter abgekochtem und wieder erkaltetem Weinessig übergossen 24 Stunden stehen gelassen, worauf man den bläulichen, veilchenartig duftenden Essig durchseiht, auf kleine Flaschen füllt und zu blaugesottenem Fisch und Kopfsalat reicht, oder zur Limonade benützt, die für fieberhafte Kranke sehr erquicklich ist. Man kann die Veilchen, mit frischem Essig übergossen, auch 14 Tage in einer Glasflasche an der Sonne digerieren lassen.

Zucker-Essig. 5 Liter Wasser siedet man mit 750 Gramm Farinzucker $1/_2$ Stunde lang unter fleißigem Abschäumen, gießt die Flüssigkeit dann in ein offenes Faß, legt nach dem Auskühlen eine dick mit Hefe bestrichene Brotschnitte hinein, läßt die Flüssigkeit 2 Tage lang gären, füllt sie in ein anderes Faß, dessen Spundloch mit einem von Nadelstichen durchlöcherten Papierblatt überklebt wird, und läßt das Faß 3 bis 4 Monate an einem warmen Orte stehen, wonach der Essig brauchbar und zum Abfüllen fertig ist.

Essig-Beize oder Marinade. Eine vortreffliche Beize für Fleisch und älteres Wildgeflügel stellt man her, indem man 70 Gramm Butter zerläßt, einige Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, 2 Chalotten und eine halbe Sellerieknolle, alles in Scheiben geschnitten, 2 Lorbeerblätter, einen Zweig Thymian und Basilikum, 5 Gewürznelken und 3 Gramm Pfefferkörner langsam eine Zeit lang in der Butter schwitzt, 1 Liter Weinessig, 1 Liter Wasser und einen halben Eßlöffel Salz hinzufügt und alles $1/_2$ Stunde leise kochen läßt, worauf man die Beize durchgießt und nach dem Erkalten das Fleisch hineinlegt.

Säfte.

Aepfel rot zu kochen. Man kocht 1 Liter gute reife Preißelbeeren mit 150 Gramm Zucker, einer halben Stange Zimmt und 2 Tassen Wasser $3/_4$ Stunden lang, nimmt die Beeren heraus oder gießt den Saft durch ein Sieb, dann schält man 12 bis 15 gute Aepfel, schneidet sie in Hälften, legt diese in den Preißelbeersaft und läßt sie darin langsam, gut zugedeckt, weichkochen, wodurch sie eine schön rote Farbe erhalten.

Aepfel-Saft. 6 Liter gute saftige Aepfel teilt man ungeschält in Viertel, schneidet das Kernhaus aus, gießt 3 Liter Wasser darauf und läßt sie völlig zerkochen, seiht sie durch ein Tuch, gießt am anderen Tage den Saft behutsam ab, rechnet auf 1 Liter Saft 100 Gramm Zucker und siedet dies zusammen $^3/_4$ Stunden lang, läßt den Saft auskühlen, füllt ihn in Flaschen, verkorkt und versiegelt dieselben.

Berberitzen-, Brombeer-, Erdbeer-, Flieder-, Himbeer-, Johannisbeer-, Stachelbeer-, Vogelbeer-Saft. Die mit sehr wenig Wasser zugesetzten Beeren werden unter fleißigem Umrühren und Zerdrücken kurze Zeit gekocht, worauf man den Saft herauspreßt und ohne längeres Einsieden in kleine Flaschen füllt, die man gut verkorkt und versiegelt.

Orangeblüten-Saft oder -Syrup. Auf $^1/_2$ Kilo frische, von den Kelchen gepflückte Orangeblüten, die man in eine starke Glas- oder Porzellanbüchse thut, gießt man 1 Kilo geläuterten, zum kleinen Flug gekochten Hutzucker so heiß, als es das Gefäß verträgt, deckt oder bindet die Büchse gut zu, läßt sie 10 bis 12 Tage an einem warmen Ort stehen, preßt den Syrup hierauf durch ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und bewahrt dieselben gut verkorkt auf.

Saft von Früchten zu Gefrorenem herzustellen. Sehr reife, gut gelesene und gesäuberte Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren werden etwas zerquetscht und durch ein Tuch ausgepreßt; auf 1 Liter von so erhaltenem Saft nimmt man 1 Kilo gestoßenen und feingesiebten Zucker, thut beides in eine weite Porzellanschüssel oder Terrine, rührt den Saft und Zucker mit einem silbernen Löffel 3 Stunden lang nach einer Seite hin, kocht die Mischung einmal auf, schäumt sie ab, füllt sie in Flaschen, verkorkt und verpicht dieselben und bewahrt sie im Keller auf. Bei der Anfertigung des Gefrorenen verkocht man 1 Liter Wasser oder leichten Wein mit 150 Gramm Zucker, schüttet reichlich $^1/_4$ Liter Fruchtsaft und den Saft einer halben Citrone zu, vermischt alles gut und läßt es auf die gewöhnliche Weise in der Gefrierbüchse frieren.

Veilchen-Saft oder Veilchen-Syrup. Von frischgepflückten, recht wohlriechenden Veilchen pflückt man die blauen Blütenblätter ab, liest sie gut, damit nichts Grünes darunter kommt, thut sie in eine Büchse von Zinn, Porzellan oder Steingut, gießt nach Verhältnis der Menge der Veilchen siedendes Wasser darüber,

deckt oder bindet die Büchse fest zu und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage preßt man den Saft durch ein feines Tuch, nimmt auf 1/2 Liter Saft 1/2 Kilo feinsten Raffinadezucker, thut beides in ein neues, irdenes, glasiertes Kasserol, fügt den Saft einer Citrone hinzu, läßt den Zucker über gelindem Feuer langsam schmelzen und sehr heiß werden, aber nicht zum Kochen gelangen, schäumt die sich darauf bildende weißliche Haut gut ab, nimmt den Saft vom Feuer, füllt ihn in kleine gewärmte Flaschen, verkorkt und überbindet dieselben gut und bewahrt sie auf. Man darf den Veilchensaft weder in einem kupfernen noch in einem Messingkessel bereiten, worin er sogleich seine schön blaue Farbe verlieren würde.

Die Aufbewahrung des Honigs. Der Scheiben-, Zeidel- oder Wabenhonig läßt sich mehrere Jahre lang in vortrefflichem Zustande erhalten, wenn man ihn dicht aufeinander in Steintöpfe legt, dieselben mit wachsgetränktem Papier und Blase überbindet und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt, ebenso der ausgelassene Honig, der sehr rein geläutert und dick eingekocht sein muß und sich gleichfalls am besten in Steinbüchsen hält; man thut gut, dieselben noch mit einem beschwerten Blechdeckel zu versehen, da Ratten, Mäuse und Ameisen den Honig begierig aufsuchen und Rindsblase wie Papier bald durchnagt haben würden.

Aufbewahrung von Fleisch, Fett, Eiern, Fischen, Gemüse zc. Wir wollen uns hier nur auf einige allgemeine Anweisungen beschränken, von der Berücksichtigung der Vorschriften zum Einsalzen, Räuchern, Abbacken, Einkochen und Einmachen absehen und nur angeben, wie man obige Gegenstände so lange wie möglich in frischem Zustande aufbewahren kann. Bei Fleisch und Fischen ist dies am schwierigsten, da dieselben, namentlich im Sommer, rasch in Fäulnis übergehen. Das Fleisch erhält sich am wohlschmeckendsten, wenn man es an einem sehr kühlen, luftigen Ort, am besten in einem Eiskeller, frei aufhängt, ohne daß es die Wand berührt, wo es auch in der heißesten Sommerzeit 12 bis 14 Tage völlig frisch bleibt; liegend ist das Fleisch viel schneller dem Verderben ausgesetzt, indessen kann man es auch in Ermangelung eines Eiskellers in eine Eiskiste legen, wo es, mit Eis bedeckt, sich im Sommer 8 Tage in gutem Zustande erhalten läßt. Hierbei wollen wir gleich bemerken, daß man Fleisch, wenn man es ohne Eis nur für einige Tage im Keller aufbewahren will, falls man

dasselbe nicht aufhängt, nie auf ein Brett legen darf, sondern am besten auf eine Steingut- oder Porzellanschüssel, die öfters gereinigt werden muß, wenn man das Fleisch umwendet, was unerläßlich ist. Am längsten erhält sich jedes frische Fleisch, wenn man es in warmes Gelee eintaucht, das man aus den abgelösten Knochen, den sehnigen Teilen, dem Schweifstück, den Füßen u. s. w. bereitet, mit 1 Liter Wasser auf jedes $^1/_2$ Kilo 12 Stunden lang kocht, abschäumt, entfettet, durchseiht, zu Syrupdicke eindampfen läßt, mit etwas arabischem Gummi, gestoßenem Zucker und Alkohol vermischt (1 Liter Alkohol auf je 25 Kilo der Flüssigkeit gerechnet), worauf man das Fleisch von allen Seiten hineintaucht, an die Luft hängt, am folgenden Tage abermals eintaucht und dann in einem luftdicht verschlossenen Gefäß nach Belieben ein Jahr und länger aufbewahren kann. 14 Tage bis 3 Wochen kann man Fleisch frisch erhalten, wenn man es in ein weißes Tuch schlägt, in einen Kasten legt, der an einem trockenen, kühlen Ort steht, und mit trockenem Sand überschüttet; auch in einem Kasten mit Kleie hält es sich eben so gut. Schon das Einschlagen von Fleisch in ein mit Molken angefeuchtetes Tuch schützt eine Zeit lang vor Verderbnis, noch besser aber thut man, wenn man es in saure Milch legt, die bei feuchter Witterung jeden Tag, bei kühlem Wetter alle 2 bis 3 Tage erneuert werden muß; ebenso empfiehlt man das Einlegen des Fleisches in starken Kaffee, den man zuvor 2 Tage an die Luft stellt, damit das Arom desselben sich verduftet und das Fleisch nicht danach schmeckt. Auch das Uebergießen mit geschmolzenem Fett oder das Eintauchen in eine Mischung von Gips und Wasser oder flüssigem Leim schützt Fleisch längere Zeit vor dem Verderben, desgleichen bestreicht man es rings mit Salicylsäure oder hüllt es in ein mit dieser Säure getränktes Tuch. — Fett hält sich am längsten brauchbar, wenn man es zuvor gut mit Wasser auskocht, um alle gallertartigen Bestandteile daraus zu entfernen, worauf man es schmilzt, nach dem Auskühlen in Steintöpfe gießt, mit Blase zubindet und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt. — Fische, die bereits getötet sind, müssen eigentlich sofort zubereitet werden, wenn sie den ihnen eigentümlichen Wohlgeschmack behalten sollen; falls man sie aber nicht marinieren oder in Gelee setzen will, kann man sie einige Tage leidlich frisch erhalten, wenn man sie ausnimmt, in ein Tuch wickelt, auf Steine legt und dicht mit Sand

überdeckt. Noch besser ist das Verfahren, sie nach dem Ausnehmen mit braunem Zucker inwendig zu bestreuen und in wagerechter Lage zu erhalten, damit der Zucker gehörig das Fleisch durchdringt. — Eier, die zum Aufbewahren bestimmt sind, müssen in der kühleren Jahreszeit, März bis April oder Ende August und September, gelegt sein; man muß sie zuvor genau prüfen, ob sie frisch sind, indem man sie in kaltes Wasser legt, wobei die verdorbenen obenauf schwimmen, die guten auf den Boden der Schüssel sinken, dann trocknet man sie sorgsam ab und stellt sie in einen mit Löchern versehenen Eierständer, in dem man sie öfters umwendet und darauf sehen muß, daß bei Eintritt der Kälte dieser Eierständer sich an einem Orte befindet, wo die Eier nicht erfrieren können. Die vorzüglichste und leichteste Art, frische Eier aufzubewahren, besteht nach den neuesten Versuchen darin, daß man dieselben $1/2$ Stunde in einer Lösung von Salicylsäure (auf 200 Gramm Wasser 1 Gramm Salicylsäure gerechnet) liegen läßt, abtrocknet und in dem Eierhalter aufstellt. Ebenso kann man sie in Kisten oder Fässer mit gesiebter Holzasche, Sand, Roggen, Hirse, Buchweizen oder Kleie aufstellen, so daß sie einander nirgends berühren; man kann sie auch mit einem Gipsbrei, mit Gummi arabicum oder mit Wasserglas überziehen, den Ueberzug trocknen lassen und sie dann einzeln in Papier verpackt in einer Kiste aufbewahren, oder sie in einen Napf legen und mit Wasser übergießen, welches man mit gelöschtem Kalk gesättigt hat. Sehr gut halten sich auch die Eier in getrocknetem Zustande, indem man die Dotter und Eiweiße in einer ziemlich flachen Schüssel gut durcheinander rührt, etwas Salz dazu mischt und dies dann in der Wärmröhre des Kochofens zu einem Pulver trocknet, welches man in Glasflaschen aufbewahrt und beim Gebrauch in Wasser oder Milch auflöst.

Verschiedene Gewürze und Küchenkräuter.

Anis. — **Basilikum.** Beifuß. Bertram. Bohnen- oder Pfefferkraut. Boretsch oder Gurkenkraut. — **Caneel.** Cardamomen. Cassienrinde. Cayennepfeffer. Chalotte. Citronenmelisse. Coriander. Cubebenpfeffer. Curcuma. Curry-Pulver. — **Dill.** — **Englisch** Gewürz. Estragon. — **Fenchel.** — **Gewürz.** Gewürze. Gewürz, gemischtes. Gewürznelke. — **Ingwer.** — **Kalmus.** Kerbel. Knoblauch. Kräuter zum Küchen-

gebrauch. Kräuter, feine, gedörrte, zu Pasteten, Farcen u. dergl. Küchen-Pfeffer. Kümmel. — **Lauch**. Lorbeerblätter. — **Macis**. Majoran. Meerrettig. Melisse. Muskatblüte. Muskatnuß. — **Paprika**. Pastetengewürz. Pastinake. Petersilie. Pfeffer. Pfefferminze. Piment. Pimpinelle. Porree. Portulak. — **Raute**. Roccambole. Rosmarin. — **Safran**. Salatkräuter. Salbei. Salz, gewürztes. Sauerampfer. Schnittlauch. Sellerie. Sternanis. — **Tafel-Salz**. Tamara-Pulver, italienisches. Thymian. — **Vanille**. — **Wachholder**. Waldmeister. Weinbeeren, unreife. Wermuth. — **Zimmt**. Zimmtblüten. Zucker. Zwiebel.

Inhalt.

Buchdruckerei Albert Limbach, Braunschweig.

Bögl

Baader, Karl

Handbuch für Delikatessenhandlungen Eine Anleitung zur Herstellung der verschiedenen Sauren, Mayonnaisen, Salate ... von Karl Baader

Nürnberg (1898)